

Filtraferm Expression

Saccharomyces cerevisiae

PRODUKTBESCHREIBUNG

Filtraferm Expression eignet sich hervorragend für die Vinifizierung ausdrucksstarker Weißweine mit ausgeprägter Länge und Volumen am Gaumen. Zeichnet sich durch eine feine Exotik aus. Geeignet für einen längeren Ausbau auf der Feinhefe. Der Hefestamm zeigt exzellente Gärungseigenschaften und Aromaqualitäten.

Gärtemperatur: 15-22 °C

Gärstärke: mittel

Nährstoffbedarf: mittel

ANWENDUNG

In der 10-fachen Wassermenge (35 – 40 °C) rehydrieren.

Vorsichtig einrühren und 20 Minuten stehen lassen.

Mostzugabe um die Temperatur auf das Gesamtgebilde anzupassen (keine Differenzen von mehr als 5°C).

Die Hefe maximal 20 min ohne Nährstoff belassen

Dem zu vergärenden Most zugeben.

DOSIERUNG

25 – 40 g/hl

LIEFERFORM

500g Vakuumverpackung

AUFBEWAHRUNG

Kühl und trocken

Nach dem Öffnen rasch verbrauchen.

Unsere Produkte sind frei von GVO.