Noblesse

Spezielle inaktivierte Hefe (Saccharomyces cerevisae)

PRODUKTBESCHREIBUNG

Für komplexe Weiß- und Rotweine. Innovativer Hefenährstoff für mehr Mouthfeel und Körper der Weine, bei gleichzeitiger Erhaltung der Frucht. Einsatz bis Gärende.

ANWENDUNG

Noblesse wird in der vierfachen Menge Saft aufgelöst und dann dem Most beigemischt

DOSIERUNG

10 - 40 g/hl

LIEFERFORM

2,5 kg

AUFBEWAHRUNG

Kühl und trocken

Nach dem Öffnen rasch verbrauchen.

Unsere Produkte sind frei von GVO.

Alle Angaben basieren auf den aktuellen verfügbaren Daten und dem derzeitigen Stand des Wissens. Sie dienen Ihrer generellen Information. Wir schließen jedwede Gewährleistung und Haftungsfolgen für die Anwendung unserer Produkte aus.
Für die ordnungsgemäße Anwendung ist alleinig der Anwender verantwortlich.

Version 01/2018

Lallemand GmbH | A-1160 Wien, Ottakringer Straße 89 | Tel. +43 2236 / 50 62 99, Fax DW 71 |
www.weintechnologie.at | Vertrieb: A-2353 Guntramsdorf, Triester Straße 4a