



# Pure-Lees Longevity

## Inaktivierte Hefe

### PRODUKTBESCHREIBUNG

Longevity ist eine spezifisch inaktivierte Hefe zum Schutz der der Weine vor Oxidation. Es wirkt effizient durch seine starke Kapazität zum Verbrauch (zur Bindung) von gelöstem Sauerstoff. Longevity kann dadurch die Langlebigkeit und die Typizität des Weines schützen.

### ANWENDUNG

Longevity wird in der 10 fachen Menge Wein/Wasser vorgelöst.  
Auf eine gute Durchmischung achten.

### DOSIERUNG

20-40 g/hl

### LIEFERFORM

1kg Verpackung

### AUFBEWAHRUNG

Kühl (unter 25°C) und trocken lagern

Nach dem Öffnen rasch verbrauchen.

Unsere Produkte sind frei von GVO.

Version 01/2018

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.

