



# Blanc Nature

Spezielle inaktivierte Hefe (*Saccharomyces cerevisiae*)

## PRODUKTBESCHREIBUNG

BLANC NATURE™ ist eine spezielle inaktivierte Hefe zum Schutz von Weiß- und Roséweinen vor Oxidation ab dem Beginn der alkoholischen Gärung. Ergänzt die Nährstoffversorgung der Hefe, wirkt sich positiv auf die aromatische Frische und Komplexität der Weißweine aus. Für den Einsatz bei Gärbeginn.

## ANWENDUNG

BLANC NATURE™ wird in der 10-fachen Menge Saft aufgelöst und dann dem Most beigemischt

## DOSIERUNG

20 - 40 g/hl

## LIEFERFORM

2,5 kg

## AUFBEWAHRUNG

Kühl und trocken

Nach dem Öffnen rasch verbrauchen.

Unsere Produkte sind frei von GVO.

Version 07/2022

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.

