



Lalvin R2

Saccharomyces cerevisiae (var. bayanus)

PRODUKTBESCHREIBUNG

Intensive Aromafreisetzung und Fruchtesterbildung bei der Gärung. Für kräftige aromatische Weine. Für Kaltgärung geeignet

Gärtemperatur: 15 – 22 °C

Gärstärke: stark

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 10 °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.

