



IOC Revelation Thiols

Saccharomyces cerevisiae

PRODUKTBESCHREIBUNG

Zur maximalen Freisetzung der Thiole, die für exotische und reife Aromen verantwortlich sind. Besonders für Sauvignon Blanc, Muskateller, aromatische Grüne Veltliner und Roséweine.

Gärtemperatur: 16 – 18 °C

Gärstärke: hoch

Nährstoffbedarf: gering

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

20 - 30 g/hl

LIEFERFORM

500g Vakuumverpackung

AUFBEWAHRUNG

Trocken, bei 5 – 15°C.

Nach dem Öffnen rasch verbrauchen.

Unsere Produkte sind frei von GVO.