

Filtraferm Riesling

Saccharomyces cerevisiae

PRODUKTBESCHREIBUNG

Spezialhefe für Rheinriesling. Fördert die Ausprägung typischer Rieslingaromen. Ist gärsicher, benötigt wenig Nährstoff und besitzt gute Kaltgäreigenschaften. Die Würzigkeit am Gaumen wird gefördert und verleiht dem Wein Struktur.

Gärtemperatur: 14-22 °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 Gesamtgebinde 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

Kühl und trocken

Nach dem Öffnen rasch verbrauchen.

Unsere Produkte sind frei von GVO.