

Filtraferm Tropic

Saccharomyces cerevisiae

PRODUKTBESCHREIBUNG

Für modern, fruchtige Weißweine.

Forciert die Freisetzung von exotischen Fruchtaromen die mit Ananas, Marille und tropischen Aromen beschrieben werden. Dafür werden aber kühle Gärtemperaturen (nicht über 18°C), gute Nährstoffversorgung benötigt, für BSA nicht geeignet.

Gärtemperatur: 15-18 °C

Gärstärke: mittel

Nährstoffbedarf: hoch

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

25 – 40 g/hl

LIEFERFORM

500g Vakuumverpackung

AUFBEWAHRUNG

Kühl und trocken

Nach dem Öffnen rasch verbrauchen.

Unsere Produkte sind frei von GVO.