



Lalvin SunRosé™

Saccharomyces cerevisiae

PRODUKTBESCHREIBUNG

Neue Selektion zur Förderung der Fruchtigkeit (rote Beeren, Himbeeren, Ribisel) und Frische bei Roséweinen durch Saftabzug oder Traubenpressung. Lalvin SunRosé™ fördert ausgewogene und harmonische Weine und zeichnet sich durch eine sehr minimale SO₂ und Acetaldehydbildung aus.

Für den modernen Roséstil!!

Gärtemperatur: 14 - 20°C

Gärstärke: mittel - 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 Gesamtgebinde anzupassen (keine Differenzen von mehr als 10 °C).

Die Hefe maximal 20 min ohne Nährstoff belassen

Dem zu vergärenden Most zugeben.

DOSIERUNG

20 – 40 g/hl

LIEFERFORM

500g Vakuumverpackung

AUFBEWAHRUNG

Kühl und trocken

Nach dem Öffnen rasch verbrauchen.

Unsere Produkte sind frei von GVO.

Version 06/2021

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.

