

Filtraferm Sauvignon

Saccharomyces cerevisiae

PRODUKTBESCHREIBUNG

Filtraferm Sauvignon besitzt die Eigenschaft, das rebsorteneigene Aromapotential der Trauben zu entfalten sowie Thiole (3MH und A3MH) freizusetzen. Die Weine besitzen eine zeitbeständige Aromenvielfalt und eine ausgewogenen Balance am Gaumen. Besonders geeignet für die Vergärung von Sauvignon Blanc Trauben sowie für andere thiolhaltige Rebsorten.

Gärtemperatur: ab 14 °C

Gärstärke: mittel

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

25 – 40 g/hl

LIEFERFORM

500g Vakuumverpackung

AUFBEWAHRUNG

Kühl und trocken

Nach dem Öffnen rasch verbrauchen.

Unsere Produkte sind frei von GVO.