



deconex®



Vegyszerek



Italkezelés



Szűrés



Oenolab



Fermivin 7013

Gyors erjedés, amely tiszteletben tartja a szőlőt, a terroirt és a gyümölcsjelleget

Cikkszám: G 303

Termékleírás

A Fermivin® 7013 egy nagyon erjedésképes és robusztus élesztőtörzs.

Alkalmas minden szőlőfajtaéhoz, valamint:

- Gyümölcsborok készítésére
- Párlatalapborok előállítására is, mivel csak kis mennyiségben termel magasabb rendű alkoholokat és acetaldehidet

Vörösbor készítésekor a Rapidase® Extra Fruit héjon áztatási enzimmel kombinálva:

- Optimalizálja a színyanyagok kioldódását
- Stabilizálja a bort a piranoantociánok képződésének elősegítésével

Kóstolási jegyzet

- Fajtajelleges, gyümölcsös aromák
- A terroir-ra jellemző karakter jól megőrződik

Alkalmazás

Élesztősejt-tartalom: > 10 milliárd szárított élesztősejt / gramm

Fermivin 7013 classic

- Ajánlott adagolás: 20 g/hl

Fermivin 7013 In-Line Ready

- Ajánlott adagolás: 30 g/hl

Hatásmechanizmus

A Fermivin 7013 törzs kiválóan alakítja át a cukrot alkohollá. Gyorsan és egyenletesen erjed, nem termel nem kívánatos melléktermékeket.

Tárolási tanácsok

Eredeti csomagolásban, zárva, hűvös (5–15 °C) és száraz helyen

Kiszerezés

- 500 g
- 10 kg kiszerezés