Fermivin AR2

FINOM FEHÉR- ÉS ROZÉBOROK INTENZÍV AROMÁKKAL

Cikkszám: G 334

Termékleírás

A Fermivin® AR2 nagy mennyiségben szabadít fel észtereket, és csak kis mennyiségben gyümölcsös fenolokat.
Ennek eredményeként magas aromaintenzitású, tiszta, komplex és ízletes fehér- és rozéborok készíthetők vele (pl. rózsa, trópusi gyümölcsök, ananász).
Az élesztő képes az alkoholos erjedést alacsony hőmérsékleten is (12–14 °C) véghezvinni.
A legjobb erjedési aromaprofil 60 NTU feletti zavarosságú, derített mustban érhető el.
Az autolizált élesztő, pl. Natuferm® Pure hozzáadása tovább javítja az erjesztési teljesítményt.

Kóstolási jegyzet
- Fehérbor komplex gyümölcsös aromákkal, akár aromás, akár semleges szőlőfajták esetén is.
- Virágos és gyümölcsös jegyek dominálnak.

Alkalmazás

A Fermivin AR2 több mint 10 milliárd szárított élesztősejtet tartalmaz grammonként.

Fermivin AR2 classic
- Ajánlott adagolás: 20 g/hl

In-Line Ready Fermivin AR2
- Ajánlott adagolás: 30 g/hl

Hatásmechanizmus

A Fermivin AR2:
- segíti az észterek (gyümölcsös jegyek) kialakulását,
- nem termel gyümölcsös fenolokat,
- alacsony hőmérsékleten is intenzív gyümölcsös erjedési aromát biztosít.

Tárolási tanácsok

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

Kiszerelés

- 500 g
- 10 kg kiszerelés

Kővár Magyarország Élelmiszeripari Kft.
Cím: 6430 Bácsalmás, Korona u. 30.
Telefon: (+36) 70-324-8568
E-mail: info@keller-mannheim.hu

Mivel a felhasználó egyedi alkalmazási körülményei nem állnak ellenőrzésünk alatt, semmilyen garanciát vagy szavatosságot nem vállalunk az esetlegesen elérhető eredményekre vonatkozóan. A felhasználó felelőssége megállapítani, hogy a termék megfelel-e az adott célra. Csak oenológiai képzettséggel rendelkező szakember alkalmazhatja. Az Általános Szerződési Feltételeink érvényesek.