
Technische Information: Ecoferm Basic

ECOferm Basic ist zur Vergärung von Rot-, Weiß- und Roséweinen geeignet. Der Gärverlauf ist nach einer raschen Angärphase bei Temperaturen zwischen 15° bis 25°C zügig und sicher. Der natürliche Charakter des Lesegutes wird erhalten. Eine Hefe für die wirtschaftliche Bereitung von Basisqualitäten.

Anwendung

ECOferm Basic wird in 5-10 facher Menge Most/Wassergemisch bei ca. 37°C rehydriert. Anschließend 15 Minuten quellen lassen und die Hefesuspension dem Most/ der Maische beimischen. Ausreichend Kontakt der Hefesuspension mit Sauerstoff bei der Rehydratation und Akklimatisation fördert die Sterolsynthese der Hefen. Bessere Vitalität und Toleranz der Hefen gegenüber der Umgebung sind das Ergebnis einer sorgfältigen Hefevorbereitung.

Dosierung

15-30g/hl

Eigenschaften

- Rasche Angärphase
- Zügiger und sicherer Gärverlauf bei Temperaturen zwischen 15-25°C
- mittlerer Nährstoffbedarf
- geringe Esterbildung

Besonderheiten

- wirtschaftliche Hefe
- für alle Rebsorten geeignet

Lagerung

Kühl und trocken lagern. Anbruch dicht verschließen und möglichst bald verbrauchen.

Qualität

Dieses Produkt entspricht dem europäischen Weingesetz und unterliegt einer ständigen Qualitätskontrolle.