



ECOFERM Basic

Saccharomyces cerevisiae

(z.B. mit ANAVITAL Extra) ist zu empfehlen, um saubere und reintonige Weine zu erhalten.

PRODUKTINFO

ECOFERM Basic ist zur Vergärung von Rot-, Weiß- und Roséweinen geeignet. Der natürliche Charakter des Lesegutes wird erhalten. Eine Hefe für die kostenbewusste Bereitung von Basisqualitäten.

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- Rasche Angärphase
- Zügiger und sicherer Gärverlauf
- Gärtemperatur 15-25°C
- Mittlerer Nährstoffbedarf

VORZÜGE

- Saubere Vergärung
- Für alle Rebsorten geeignet
- Für die kostenbewusste Weinbereitung
- Geringe Esterbildung

VERPACKUNGSEINHEITEN

500 g Vakuumbbeutel
 20 x 500 g im Karton
 20 kg Aluminiumverbundfolie im Karton

ANWENDUNG

Die Reinzuchtheife zum Rehydrieren in die 10fache Menge Wasser bei 38°C klumpenfrei einrühren. Ggf. einen Rehydrierungsnährstoff (z.B. GoFerm) vorschalten. Anschließend 15 Minuten quellen lassen und danach der Hefesuspension portionsweise Most beimischen, damit sich die Temperatur schrittweise der Mosttemperatur nähert. Dabei Temperatursprünge von mehr als 10°C vermeiden. Dann Zugabe zu Most oder Maische. Ausreichend Kontakt der Hefesuspension mit Sauerstoff bei der Rehydratisierung und Akklimatisierung fördert die Sterolsynthese der Hefen. Bei normalen Gärbedingungen werden 25 g/hl empfohlen. Bei schwierigen Gärbedingungen bis zu 50 g/hl. Bessere Vitalität und Toleranz der Hefen gegenüber der Umgebung sind das Ergebnis einer sorgfältigen Hefevorbereitung. Eine Hefeernährung 2-3 Tage nach Gärbeginn

LAGERUNG

Alle Hefen werden unter Schutzgas vakuumverpackt. Sie können original verschlossen bei 4 - 10°C bis zu vier Jahren ab Herstellung gelagert werden, siehe MHD auf der Packung. Für kurze Zeit kann die Lagerung auch bei 20 °C erfolgen. Angebrochene Packungen sind umgehend aufzubrauchen, da es durch Zutritt von Luft und Feuchtigkeit rasch zu Aktivitätsverlusten kommen kann.

SICHERHEIT & QUALITÄT

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

Das Produkt ist nicht als Gefahrgut eingestuft. Nähere Informationen zum sicheren Umgang mit diesem Produkt entnehmen Sie bitte dem entsprechenden Sicherheitsdatenblatt.

ZEFÜG GmbH & Co. KG
 Zentraleinkauf für Getränkebehandlung
 Alfred-Nobel-Straße 9
 55411 Bingen
 T: +49 (0) 6721 - 98 69 70
 F +49 (0) 6721 - 98 69 79 9
 M: bestellung@zefueg.de
 W: www.zefueg.de
 Alle Informationen dieses Dokumentes beruhen auf Messungen und Beobachtungen. Der Anwender muss jedoch immer selbst entscheiden, ob das Produkt für die jeweilige Anwendung geeignet ist. Da die konkrete Verwendung dieses Produktes nicht in unserer Hand liegt, übernehmen wir keinerlei Gewährleistung für die Auswirkungen oder die erzielbaren Ergebnisse des Produktes. Die Informationen dieses Dokumentes sind nicht für alle Fragestellungen in der Praxis als vollständig anzusehen.

