

Lallemand FERMAID E blanc

Hefenährstoff mit organischen und anorganischen Stickstoffquellen

PRODUKTINFO

FERMAID E blanc ist ein Spezialnährstoff für stark geklärte Weißweinmoste, der durch seine wirksame Kombination an Hefenährstoffen die Weißweingärung deutlich verbessert. Der multifunktionale Hefenährstoff kann Gärstockungen vorbeugen und verbessert die Qualität und Stabilität der Weißweine.

VORZÜGE

- Lieferung von Sterolen durch spezielle Hefezellwandprodukte
- reintönige Fruchtigkeit der Weine
- bessere Endvergärung
- bessere Lagerfähigkeit der Weine

ANWENDUNG

FERMAID E blanc in der 10-fachen Mostmenge suspendieren und direkt zum Gärstart dem Gebinde zugeben. Die Dosage kann wahlweise auch in zwei Schritten zu je 20 g/hl zu Beginn der Gärung und nochmals 20 g/hl nach 1/3 der alkoholischen Gärung erfolgen.

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- Anreicherung des Mostes mit notwendigen Mineralstoffen
- ausgewogene Versorgung mit optimal zusammengesetzten Vitaminkomponenten

VERPACKUNGSEINHEITEN

2,5 kg Aluminiumverbundfolie
4 x 2,5 kg im Karton

LAGERUNG

Kühl und trocken lagern. Anbruch dicht verschließen und rasch aufbrauchen.

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.

ZUSATZINFO

- GVO-STATUS: Das Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Organismen.
- ALLERGENE nach ALBA-Liste: keine
- VEGANSTATUS: für die vegane Weinbereitung geeignet.

