

Lallemand OptiMUM WHITE

100% organischer Hefenährstoff für die Weißweibereitug

PRODUKTINFO

OptiMUM WHITE ist ein Hefenährstoff aus 100% natürlichen Hefezellwandprodukten zur Förderung der alkoholischen Gärung. Durch die spezielle Zusammensetzung werden Ester und Thiole bewahrt und die Komplexität des Weines gesteigert.

VORZÜGE

- mehr Fülle durch Steigerung des Polysaccharid-Gehaltes
- höhere aromatische Komplexität
- Schutz von Estern und Thiolen
- Schutz vor vorzeitiger Alterung des Weines
- hohe Farbstabilität durch antioxidative Eigenschaften
- frische und elegante Weißweine

ANWENDUNG

20 - 40 g/hl OptiMUM WHITE in der 10-fachen Mostmenge suspendieren und dem vorgeklärten Most zugeben.

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- sichere Vergärung
- 100% organisch

VERPACKUNGSEINHEITEN

- 1 kg Aluminiumverbundfolie
- 10 x 1 kg im Karton
- 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.

