

Lallemand OptiWHITE

100% organischer Hefenährstoff für die Weißweinbereitung

PRODUKTINFO

OptiWHITE ist ein Hefenährstoff aus Hefezellwänden für fruchtige Weißweine. Ergänzend zur Nährstoffversorgung bewirken die freigesetzten Komponenten von OptiWHITE eine Steigerung des antioxidativen Potentials im Weißwein. Der Einsatz von OptiWHITE zu Beginn der Gärung verbessert die Fülle und aromatische Komplexität von Weißweinen. Die Eigenschaften von OptiWHITE schützen die Weine vor der Oxidation von Phenolen und Aromen. Die aromatische Frische der Weißweine wird mit OptiWHITE erhalten.

VORZÜGE

- mehr Fülle
- höhere aromatische Komplexität
- Schutz vor vorzeitiger Alterung des Weines
- hohe Farbstabilität
- frische und elegante Weißweine

ANWENDUNG

Dosage: 30 g/hl OptiWHITE 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.

