

SIHA Aktiv 10

Saccharomyces cerevisiae.

Kvasovka za RDEČA vina z izjemno visoko sposobnostjo tvorbe polisaharidov (izražena fina fermentacijska aroma); odlična za barrique postopke dodelave.

Navodila za uporabo in odmerek:

POSEBEJ PRIMERNA ZA SORTE:

žametna črnina, modra frankinja, cabernet sauvignon, cabernet franc, syrah, refošk in teran, pri katerih poudarja naravno taninsko noto, zaokroženo aromo grenke čokolade; izrazita tvorba pikantnih sekundarnih arom.

FERMENTACIJSKE LASTNOSTI:

hitra fermentacija, tolerantna na temp. do 32°C, optimalna temp. fermentacije: 15-28°C, močno pozitiven vpliv na proces biološkega razkisa, močno pozitiven vpliv na proces biološkega razkisa, alkoholna toleranca do 16 vol.%.

POTREBA PO HRANILIH:

visoka; nujna rehidracija z Aktivatorjem in fermentacija s 25 g/hl Vrelne soli Plus ali 20 g/hl Proferm-a H+2.

ODMEREK in UPORABA:

10-25 g/hl in do 30 g/hl za fermentacije v težjih razmerah. Kvasovke vmešamo v 10-tih delih mlačne mešanice vode in mošta (1:1). Po pojavu klobuka premešamo in dodamo moštu.

Vsebina: 40 g, 125 g, 500 g

Navodila za shranjevanje:

Hranite na suhem in hladnem. Vsebino odprte embalaže porabite čimprej. Rok uporabe: 3 leta.

Dobavitelj: EATON Technologies GmbH, An den Nahewiesen 24, 55450 Langenlonsheim, Germany, Tel: +496704204-0, E: filtration@eaton.com, www.eaton.com/filtration

Prodaja: METROB d.o.o, Začret 20a, 3202 Ljubecna, T: 03 7806 330, www.metrob.si