

SIHA Aktiv 3

Saccharomyces cerevisiae, soj WET 136.

Kvasovka za elegantna, sadna BELA in RDEČA vina s poudarjenim sortnim značajem; izjemno primerna za nadaljevanje zaustavljenih fermentacij.

Navodila za uporabo in odmerek:

POSEBEJ PRIMERNA ZA SORTE:

zeleni silvanec, kerner, rizvanec, beli in sivi pinot, portugalka, kraljevina in mešane sortne sestave, pri katerih poudarja sadne do nevtralne sortne arome in ohranja izvoren značaj vin.

FERMENTACIJSKE LASTNOSTI:

optimalen je mošt z uravnoteženo založenostjo s hranili, optimalna temp. fermentacije 15-22 °C, zelo 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 20-40 g/hl Proferma H+2.

ODMEREK in UPORABA:

15-20 g/hl, do 40 g/hl za težje pogoje fermentacije in 30-60 g/hl za ponovno vzpostavitev zaustavljenih fermentacij.

Kvasovke z dodatkom Aktivatorja rehidriramo v 10-kratnem volumnu 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