

SIHA Aktiv 7

Saccharomyces cerevisiae, Soj D 576.

Primerna za vina posebnih kakovosti z visoko sladkorno stopnjo (pozne trgatve, izbori...), s povišano aktivnostjo β -glukozidaze (poudarjanje sortnih značilnosti), odceplja terpene.

Navodila za uporabo in odmerek:

POSEBEJ PRIMERNA ZA SORTE:

renski rizling, rizvanec, muškate sorte, traminec, sauvignon, malvazija, chardonnay, kerner, laški rizling, pri katerih poudarja sortno značilno aromo s podnoto eksotičnega sadja (tropski sadeži, ananas, citrusi).

FERMENTACIJSKE LASTNOSTI:

pri srednji hitrosti fermentacije daje visoko stopnjo povrelosti; optimalna temp. fermentacije: 15-22 °C, močno negativen vpliv na proces biološkega razkisa, alkoholna toleranca do 14 vol.%.

POTREBA PO HRANILIH:

srednja; priporočena rehidracija z Aktivatorjem in fermentacija s 25-30 g/hl Vrelne soli Plus ali 20 g/hl Proferm-a H+2.

ODMEREK in UPORABA:

15-20 g/hl in do 30 g/hl za fermentacije v težjih razmerah.

Vsebina: 40 g, 125 g, 500 g

Navodila za uporabo:

Hranite na suhem in hladnem. Vsebino odprte embalaže porabite čim prej. 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 Ljubčana, T: 03 7806 330, www.metrob.si