

## SIHA WhiteArome

*Saccharomyces cerevisiae.*

Visoko aktivna, dehidrirana kvasovka za vinifikacijo aromatičnih, harmoničnih in sortno značilnih belih vin s fino sadno noto.

### Navodila za uporabo in odmerek:

#### POSEBEJ PRIMERNA ZA:

beli in sivi pinot, chardonnay, renski in laški rizling, muškatne in avtohtone sorte ter štajerska žlahtina, pri katerih spodbuja oblikovanje intenzivne sortne arome (ob visokih alkoholih in njihovih estrih).

#### FERMENTACIJSKE LASTNOSTI:

umirjena fermentacija s temp. opt. v mejah 18-20°C, alkoholno tolerantna do 14 vol.% in pospešilnim vplivom na biološki razkis.

#### POTREBA PO HRANILIH:

srednja; priporočena rehidracija z Aktivatorjem in fermentacija s 25-30 g/hl Vrelne soli Plus ali 30 g/hl Proferm-a H<sup>+</sup>

#### ODMEREK in UPORABA:

15-25 g/hl, največ 20-30 g/hl v za fermentacijo neugodnih razmerah.

Kvasovke, rehidriramo v 10-kratnem volumnu mlačne mešanice soka in vode (1:1) ter po oblikovanju klobuka med mešanjem dodamo moštu.

**Vsebina: 125 g, 500 g**

### Navodila za shranjevanje:

Hranite na hladnem in suhem. Vsebino dobro zaprte načete 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](mailto:filtration@eaton.com), [www.eaton.com/filtration](http://www.eaton.com/filtration)

**Prodaja:** METROB d.o.o., Začret 20a, 3202 Ljubečna, T: 03 7806 330, [www.metrob.si](http://www.metrob.si)