SIHA Aktiv 8

Saccharomices cerevisiae, soj WF 748

Kvasovka za BARRIQUE in RDEČA vina, s povišano tvorbo glicerola ter nizko aktivnostjo ß-glukozidaze, »killer« pozitivna, pospešuje ekstrakcijo taninov.

Navodila za uporabo in odmerek:
POSEBEJ PRIMERNA ZA SORTE: gammay, modri pinot, modra frankinja, žametna črnina, merlot, cabernet sauvignon, refošk, teran, pri katerih poudarja arome temnega jagodičja (robide, ribez, češnje): klasičen »PINOT« tip.
FERMENTACIJSKE LASTNOSTI: enakomerna in umirjena, tolerantna do pomanjkanja hranil, optimalna temperatura fermentacije: 22–26 °C, močno pozitiven vpliv na proces biološkega razkisa, alkoholna toleranca do 16 vol. %. Zelo primerna za vzpodbujanje prekinjenih fermentacij.
POTREBA PO HRANILIH: nizka; priporočena rehidracija z Aktivatorjem in fermentacija z 20 g/hl Vrelne soli Plus ali 10/20 g/hl Proferm-a H+2.
ODMEREK IN UPORABA: 15–25 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. Neposredno dodana moštu terja pribl. 20 % višje odmerke.

Število živih kvasnih celic min. 1*10E10 cfu/g (<15 °C)
Vsebina: dehidrirana kvasovka, E491

Neto masa: 40 g, 125 g, 500 g

Navodila za shranjevanje: Hranite na suhem in hladnem. Vsebino odprte embalaže porabite čimprej.
Številka serije in rok uporabe sta odtisnjena na embalaži.

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 Ljubečna, T: 03 7806 330, www.metrob.si