

## WEINTYP



# FermCraft®

## S-RedPremium

Hefe für ein  
reifes Aromaprofil

### ZERTIFIKATE



### DOSIERUNG & ANWENDUNGS- ZEITPUNKT

20–25 g/hl; in den Most

### PRODUKT- VORBEREITUNG

Rehydrierung in Wasser  
bei 37–40 °C; siehe  
Rehydrierungsprotokoll

### LIEFEREINHEIT

500 g

## HEFE

### PRODUKT

Saccharomyces cerevisiae

### OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Balancierte Weine mit einem reifen Aromaprofil.

### VORTEILE & ERKLÄRUNG

Ausgezeichnete oenologische Eigenschaften: geringe Produktion von flüchtiger Säure, Schwefelverbindungen, Schaum und Acetaldehyd; schnelle Angärung, ausgezeichnete Gärkinetik und gute Durchgärung; hohe Toleranz gegen Gärhemmstoffen; Alkoholtoleranz: 18,0 % vol.; Temperaturtoleranz: 32 °C.

### EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Geringer Nährstoffbedarf. Ein Nährstoffdefizit kann durch die Anwendung von FermActiv Complex und FermActiv Power ausgeglichen werden. Es wird die Anwendung von FermActiv First für die Hefeaktivierung und FermFinesse Thiols für eine intensivere Fruchtausprägung empfohlen.

