

WEINTYP



FermFinesse®

Esters

Aroma Expression
von Estern/Gäraromen

DOSIERUNG & ANWENDUNGS- ZEITPUNKT

30 g/hl; in die Gärung
nachdem sich die Dichte
um 30 °Oe (ca. 3. Gärtag)
verringert hat.

PRODUKT- VORBEREITUNG

in 10-facher Menge Most
oder Wasser unter
ständigem Rühren
auflösen

LIEFEREINHEIT

1 kg

AROMA PROTECTION & EXPRESSION

PRODUKT

Inaktivierte Hefen mit natürlich hohem Gehalt an Aminosäuren und Ergosterolen

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Erhöhung der Gäraromen/Ester für eine intensivere Fruchtausprägung.

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Durch das erhöhte Anfangsniveau der Aromen, von welchem die Oxidation beginnt, steigert sich die Langlebigkeit der Weine.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Anwendung bei Hefen mit guter Bildung von Estern/Gäraromen; Gärtemperatur zwischen 12–16 °C und einer Trübung von 30 bis 80 NTU. Beibehaltung eines anaeroben Milieus im Produkt (also keine Anwendung von Sauerstoff bei Zugabe bzw. während der Gärung).

