WEINTYP

FermCraft® S-Thiol

Hefe für ein aromatisches und sortentypisches Aromaprofil

DOSIERUNG & ANWENDUNGS-ZEITPUNKT
20–25 g/hl; in den Most

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

LIEFEREINHEIT
500 g

HEFEN

PRODUKT
Saccharomyces cerevisiae

OENOLOGISCHE ANWENDUNG
Weine mit einem aromatischen und sortentypischen Aromaprofil durch die Produktion von Sorten- (Thiolen) und stabilen Gäraromen (Ester). Die empfohlene Gärtemperatur für eine sehr gute aromatische Leistung liegt bei 14–18 °C.

VORTEILE & ERKLÄRUNG
Ausgezeichnete oenologische Eigenschaften: geringe Produktion von flüchtiger Säure und Schwefelverbindungen; kaum Schaumproduktion; schnelle Angärung, ausgezeichnete Gärkinetik und gute Durchgärung; Alkoholtoleranz: 15,0 % vol.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION
Hoher Nährstoffbedarf. Ein Nährstoffdefizit kann durch die Anwendung von FermActiv Complex und FermActiv Power ausgelichen werden.
Es wird die Anwendung von FermActiv First für die Hefeaktivierung, FermFinesse Thiols für eine intensivere Fruchtausprägung und FermFinesse Protect für den Schutz der Aromatik empfohlen.