



FermCraft® S-Finesse

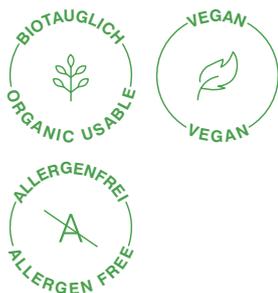
MEHR INFOS



HEFE

Hefe für ein finessenreiches
und sortentypisches 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

PRODUKTBESCHREIBUNG

Trockenhefe zur oenologischen Anwendung; E491; Saccharomyces cerevisiae; Zellzahl: >10¹⁰ Zellen/g

ENOLOGISCHE ANWENDUNG

Weine mit einem finessenreichen 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 mit geringer Produktion von flüchtiger Säure, schneller Angärung, sehr guter Gärkinetik und rascher Durchgärung. Intensives und finessenreiches Aromaprofil aus Sorten- (Thiole) und Gäraromen (Ester).

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Hoher 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, FermFinesse Thiols für eine intensivere Fruchtausprägung und FermFinesse Protect für den Schutz der Aromatik empfohlen.

LAGERUNG

In der verschlossenen Originalverpackung an einem kühlen, trockenen und geruchsneutralen Ort vom Boden entfernt aufbewahren. Nach dem Öffnen schnell wieder luftdicht verschließen. Den Inhalt der geöffneten Verpackung rasch verbrauchen.

HEFEAKTIVIERUNG

SCHRITT 1	SCHRITT 2	SCHRITT 3
<p>40–43°C; 30 g/hl FermActiv First in 20-facher Menge Wasser (100 g in 2 L); gut rühren; 10 Min. warten</p>	<p>37–40°C; 20 g/hl FermCraft-Hefe; gut rühren; 20 Min. warten</p>	<p>rühren; in Teilmenge/in Tank geben; maximaler Temperatur- unterschied 5°C/h</p>

SKOFFoenotec GmbH

Technologiepark 8
A-8423 St. Veit in der Südsteiermark

www.skoffoenotec.com



Allgemein

- entspricht in Qualität und Reinheit dem OIV-Kodex COEI-1-PHODIA
- entspricht der Verordnung (EU) 2019/934
- ist gemäß EU-VO 2018/848 für die Bereitung von Bio-Wein zugelassen
- ist frei von GMO (gentechnisch modifizierte Organismen)
- enthält keine Bestandteile tierischen Ursprungs und ist somit für eine vegane Weinerzeugung geeignet
- enthält keine Allergene (Zusammensetzung und Kreuzkontaminationen) und ist frei von Schwefeldioxid und Sulfiten

Sonstiges

Alle enthaltenen Informationen sind nach unserem derzeitigen Kenntnisstand korrekt und vollständig. Änderungen sind vorbehalten neuer Entwicklungen und Erkenntnisse möglich. Der Anwender muss eigenverantwortlich die Eignung unserer Produkte für die entsprechende Anwendung prüfen. Bestehende Schutzrechte, Gesetze und Bestimmungen sind zu beachten. Wir schließen jedwede Gewährleistung und Haftungsfolgen für die Anwendung unserer Produkte aus. Eignet sich im Rahmen einer ordnungsgemäßen Anwendung in der Kellerwirtschaft zur Bereitung von Erzeugnissen, die unmittelbar zum Verzehr bestimmt sind.