



FermFinesse® Esters

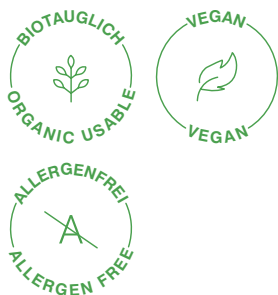
AROMA PROTECTION & EXPRESSION

Aroma Expression von
Estern/Gäraromen

MEHR INFOS



ZERTIFIKATE



DOSIERUNG & ANWENDUNGS- ZEITPUNKT

30 g/hl; in die Gärung nach-
dem sich die Dichte um 30
°Oe (ca. 3. Gärtag) verrin-
gert hat.

PRODUKT- VORBEREITUNG

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

LIEFEREINHEIT

1 kg

PRODUKTBESCHREIBUNG

Inaktivierte Hefe (*Saccharomyces cerevisiae*) mit natürlich hohem Gehalt an Aminosäuren und Ergosterolen; zur oenologischen Anwendung; organischer Stickstoffgehalt < 10 % der Trockensubstanz (in Stickstoff Äquivalenz)

OEONOLOGISCHE 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 Mileus im Produkt (also keine Anwendung von Sauerstoff bei Zugabe bzw. während der Gärung).

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.

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.