

FermActiv®

NTU

WEINTYP



Zur Erhöhung der Trübung für eine bessere
und reintonigere Gärung

PRODUKT

Pulverförmige Zellulose

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Zur Erhöhung der Trübung

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Eine Erhöhung der Trübung bei zu klaren Mosten führt zu einer guten und sicheren Gärung, das wiederum in eine klare Aromatik resultiert.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Die Hefe verwendet FermActiv NTU um im Tank während der Gärung leichter in Bewegung zu bleiben und nach oben zu treiben. Somit kommt es zu einer guten Hefeverteilung und nicht zu einer Konzentration vorwiegend am unteren Teil des Tanks. Die bessere Hefeverteilung führt zu einer guten Gärung. Eine Anpassung der Trübung auf einen NTU-Wert von mindestens 150 ist für alle Gärungen empfehlenswert. Der Trübungswert (NTU-Wert) wird je nach aromatischen Ziel mit dem Feintrub nach der Sedimentation eingestellt. Wenn man Gäraromen/Ester ausprägen möchte, ist es umso besser, je weiter der NTU-Wert unter 80 liegt. Für die Expression von Sortenaromen/Thiole ist ein höherer Feintrubanteil, mit einem NTU-Wert von 100 bis 150, empfehlenswert. Um die Gärung und die Aromaexpression zu optimieren, sollte die Differenz vom Feintrub-Trübungswert auf einen NTU-Wert von mindestens 150, mit FermActiv NTU eingestellt werden.

ZERTIFIKAT



DOSIERUNG & ANWENDUNGS-ZEITPUNKT

20–40 g/hl; in den Most

PRODUKT-VORBEREITUNG

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

LIEFEREINHEIT

1 kg

NÄHRSTOFF

