

Für ausgezeichnete Qualitäten:

VINOFERM® BLANC

Trockenreinzuchthefer für rebsortenbetonte Weißweine

Art.-Nr. G 420

Produktbeschreibung

VINOFERM® BLANC ist eine besonders kraftvolle, unter Reinzuchtbedingungen hergestellte Trockenreinzuchthefer der Heferasse *Saccharomyces cerevisiae*, die besonders schaumarm vergärt. VINOFERM® BLANC wird in einem neuartigen Verfahren außergewöhnlich schonend getrocknet und unter Vakuum verpackt. Mehr als 20 Milliarden lebensfähiger Zellen pro Gramm garantieren eine reintonige Vergärung von Most und Maische.

Anwendung

Mikroorganismen, die im Most in großer Zahl vorhanden sind, können eine empfindliche Störung des Gärverlaufs verursachen. Sie sind daher durch eine gute, aber nicht zu scharfe Vorklärung, aus dem Most zu entfernen. Auch vermindert sich der Bedarf an VINOFERM® BLANC, je geringer der Anteil der Fremdorganismen im Most ist. VINOFERM® BLANC gärt besonders zügig an und unterdrückt so die weitere Vermehrung der Fremdorganismen im vorgeklärten Most, wodurch eine eventuelle Fehlgärung vermieden wird. VINOFERM® BLANC hat eine sehr gute Endvergärung bei relativ geringer Schaumbildung. VINOFERM® BLANC wird in handwarmen Wasser/Mostgemisch (ca. je zur Hälfte Wasser und Most - etwa die 10fache Gewichtsmenge) angerührt und ca. 10 Minuten quellen lassen. Vor der Zugabe zum Most die vorgequollene VINOFERM® BLANC nochmals intensiv rühren.

Anwendungsempfehlung

Gesundes Lesegut:

15 - 20g/hl Maische/Most

Faules Lesegut:

Die Einsaatmenge pro 10% Fäulnis um 2g/hl erhöhen.

Die genaue Anwendungsempfehlung entnehmen Sie bitte unserem speziellen Infoblatt „Der Weg zum erfolgreichen Hefeansatz“.

Wirkungsweise

VINOFERM® BLANC fördert einen raschen fehltonfreien, besonders schaumarmen Gärverlauf, wobei der vorhandene Zucker in Alkohol umgewandelt wird. Weiterhin ist VINOFERM® BLANC maßgeblich an der parallel zur Vergärung verlaufenden Umwandlung vom Fruchtbukett zum Weinbukett beteiligt.

Hinweise zur Lagerung

Angebrochene Verpackungen sofort wieder dicht verschließen und innerhalb 2-3 Tagen aufbrauchen. Kühl und trocken lagern.

Verkaufseinheiten

500g Alu-Beutel
20 x 500 g Alu-Beutel (Original-Karton)

*Spitzen-
produkte
zur
Getränke-
behandlung*

*Max F. Keller GmbH
Einsteinstraße 14a
D-68169 Mannheim
Tel. (0621) 3 22 79-79
Fax (0621) 3 22 79-27
www.keller-mannheim.de
info@keller-mannheim.de*

*Qualitätsmanagement
DIN-ISO 9001:2000*



*Unsere
Informationsschriften beraten
nach bestem
Wissen, jedoch
ohne Rechts-
verbindlichkeit.*

*Es gelten unsere
allgemeinen
Verkaufs- und
Liefer-
bedingungen.*

Gedruckt am: 16.01.12

Keller
*Erfolg durch optimale
Getränkebehandlung*