HEFESTAMM
Dosage bei 20 g/hL
Je nach Verfahren Rehydrierung. Produktdatenblatt beachten

STRESSAUSLÖSENDE UND NICHT-STRESSAUSLÖSENDE
VINIFIKATIONSBEDINGUNGEN

GEEIGNETE NÄHRSTOFFVER-SORGUNG
Dosierung bei 20 g/hL
Organisch und sequenziell

Auswahl der Hefe-/Nährstoff-Kombination, die für die Charakteristika des Mosts und die angestrebten Profil-Zielsetzungen geeignet ist

GÄRLEISTUNG UND SENSORISCHE LEISTUNG

Zielsetzungen

GÄRLEISTUNG UND VEREINFACHUNG DES VINIFIKATIONSPROZESSES

Potenzieller Alkohol > 13,5 % vol
Trübung < 80 NTU
14 °C > Temperatur > 28 °C

NICHT-STRESSAUSLÖSENDE
VINIFIKATIONSBEDINGUNGEN

HEFESTAMM DROP&GO
Dosierung bei 30 g/hL

NÄHRSTOFFZUSATZ DROP&GO
Dosierung bei 30 g/hL

Auswahl der Hefe-/Nährstoff-Kombination, das direkt ohne Rehydrierung verwendet werden kann

STRESSAUSLÖSENDE
VINIFIKATIONSBEDINGUNGEN

HEFESTAMM YEASTIE®
Dosierung bei 30 g/hL

GEEIGNETE NÄHRSTOFFVER-SORGUNG
Dosierung bei 30 g/hL
Organisch und sequenziell