

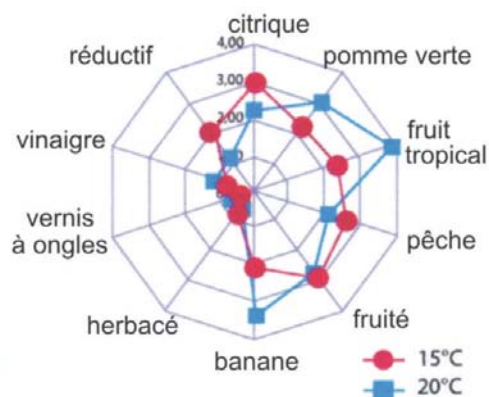
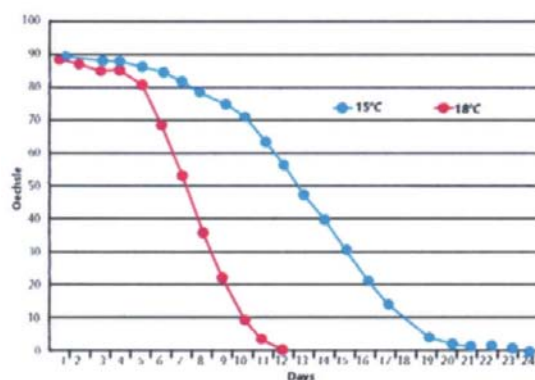
uvaferm® GHM



69.175f

Saccharomyces cerevisiae, pour des vins blancs harmonieux

- Produit** Levure *Saccharomyces cerevisiae*; sélection université de Geisenheim, institut de microbiologie et biochimie et LALLEMAND
- Qualité**
- pour des vins blancs harmonieux et fruités
 - pour garder les arômes spécifiques
 - pour des vins blancs bien équilibrés
 - pour le contact de lies prolongé
- Fermentation** appropriée pour la fermentation à **basse température** (dès 14°C.), meilleure température 16 à 20 °C; fermentation modérée, demande une **bonne alimentation en nutriments** tolérance d'alcool jusqu'à 14 % vol.; faible création d'acide volatil; très faible création de H₂S; sans influence sur le départ de la fermentation malolactique.
- Dosage** 25 à 40 g/hl moût (dépend des conditions de fermentation, la clarification du moût et du dosage de nutriments).
- Courbe de fermentation** Test: Silvaner, Geisenheim, clarification par sédimentation, présence moyenne de nutriments; sans addition de nutriments



- Emballage** En paques sous vide à 500 g, 1 carton à 20 paquets = 10 kg.
Sans engagement.