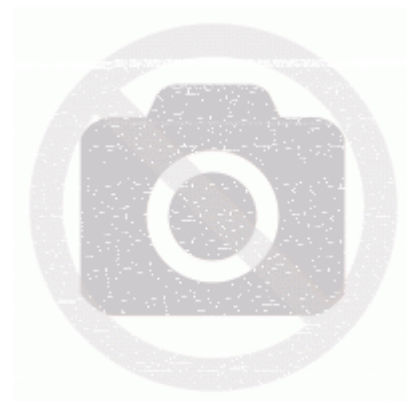




Trockenhefe Wein Bioferm Aromatic 7 g

Trockenhefe BIOFERM AROMATIC

Saccharomyces Cerevisiae var. Cerevisiae. Trockenhefe für die Herstellung von Weinen mit mehr Aroma, da diese Hefe mehr Ester, Aromakomponenten und Glycerin produziert als andere Hefestämmen. Alkoholtoleranz bis 15 % vol. Großer Temperaturbereich: 10-30 °C. Fördert die Apfel-/ Milchsäuregärung durch schnelle Autolyse der Hefezellen am Ende der Vergärung. Ist darum auch ideal für die Vergärung von Obst/Trauben mit viel Apfelsäure. Dosierung: 2-3 g/10 l.



Spezifikationen

Abmessungen und Gewicht
Verpackung:

Gewicht	0.01 kg
Länge	8 cm
Höhe	0.4 cm
Breite	7 cm
EAN-Code	00122863

BROUWLAND



Art. 001.228.6

Trockenhefe Wein Bioferm Aromatic 7 g

<https://www.brouwland.com/de/qr/001.228.6>

Trockenhefe BIOFERM

BIOFERM hat mit seiner langjährigen Erfahrung ein ausgezeichnetes Sortiment Reinhefen zusammengestellt, welche jedem Winzer eine Lösung bieten. Mögen Sie eher süßen Wein? Benötigen Sie eine Hefe für niedrige Temperaturen? Mögen Sie lieber kräftige Rotweine? Für jeden Typ ist eine Spezialhefe erhältlich. Die Trockenhefen von BIOFERM sind die einzigen Hefen, welche neben der Verpackung von 7 g auch in einer Vakuumverpackung von 100 g erhältlich sind. Dies garantiert eine maximale Haltbarkeit.

Brouwland bvba
BE 0412.461.618
Korpelsesteenweg 86, 3581 Beverlo - Belgien

Tel. +32 11 40 14 08
Kontakt www.brouwland.com
Web www.brouwland.com