



Art. 001.336.7

<https://www.brouwland.com/de/qr/001.336.7>

Trockenhefe Wein Bioferm Killer 500 g

Trockenhefe BIOFERM KILLER

Saccharomyces Cerevisiae var. Bayanus. Trockenhefe für die Vergärung von Weinen mit einem höheren Alkoholgehalt. Sorgt für eine regelmäßige und weit fortgeschrittene Gärung mit wenig Restzucker, auch bei niedrigen Temperaturen. Sehr geeignet für den Neustart stehengebliebener Weine, Nachgärung und Schaumweine. Führt bei Chardonnay- und Pinot-Gris-Weinen zu guten Ergebnissen. Großer Temperaturbereich: 10-30 °C. Alkoholtoleranz bis 16 % vol. Enthält den 'Killer'-Faktor, um wilde Hefen zu unterdrücken.

Dosierung:

2 g/10 l bei Temp. > 15 °C.

3 g/10 l bei Temp.



Spezifikationen

Abmessungen und Gewicht
Verpackung:

Gewicht	0.5 kg
Länge	28 cm
Höhe	5.6 cm
Breite	10.2 cm
EAN-Code	5425000393580



Art. 001.336.7

Trockenhefe Wein Bioferm Killer 500 g

<https://www.brouwland.com/de/qr/001.336.7>

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.