



Art. 001.103.1

<https://www.brouwland.com/nl/qr/001.103.1>

korrelgist Bioferm Doux 100 g

Korrelgist BIOFERM DOUX

Saccharomyces Cerevisiae var. bayanus

Korrelgist voor het bekomen van wijnen met een hoger restsuiker gehalte. Door het behoud van de natuurlijk aanwezige fructose kan een restsuikergehalte van 5-15 g/liter bekomen worden. Voor fruitige witte en soepele rode wijnen. Ook geschikt voor fruitwijnen. Geringe acetaldehyde vorming.

- Matige alcoholtolerantie: 12-14%vol.
- Ideale vergistingtemperatuur: 18-25°C.
- Dosis: 2-3 g/10 liter.

vineferm®

Specificaties

Afmetingen en gewicht verpakking:

Gewicht	0.1 kg
Lengte	26.6 cm
Hoogte	3.3 cm
Breedte	8 cm
EAN code	5425000393542



korrelgist Bioferm Doux 100 g

Korrelgisten BIOFERM

BIOFERM heeft door vele jaren van ervaring een uitstekend gamma reingisten samengesteld die voor iedere wijnmaker een oplossing biedt. Houdt u meer van zoete wijnen? Heeft u een gist nodig voor lage temperaturen, houdt u meer van krachtige, rode wijnen? Voor ieder type is er een speciale gist beschikbaar. De BIOFERM korrelgisten zijn de enige gisten die, naast de verpakking van 7 g, ook in een vacuümverpakking van 100 g verkrijgbaar zijn. Dit garandeert een maximale houdbaarheid.