



Art. 001.105.6

<https://www.brouwland.com/nl/qr/001.105.6>

korrelgist Bioferm Killer 100 g

Korrelgist BIOFERM KILLER

Saccharomyces Cerevisiae var. bayanus

Korrelgist speciaal voor de vergisting van wijnen met een hoger alcoholgehalte. Zorgt voor een regelmatige en ver doorgedreven vergisting met weinig restsuiker, ook bij lagere temperaturen. Zeer geschikt voor de heropstart van stilgevallen wijnen, hergisting en schuimwijnen. Geeft zeer goede resultaten bij Chardonnay en Pinot Gris wijnen.

- Alcoholtolerantie 16% vol.
- Ruim temperatuurbereik: 10-30°C.
- Dosis: 2 g/10 liter bij temp. >15°C; 3 g/10 liter bij temp.

vineferm[®]

Specificaties

Afmetingen en gewicht verpakking:

| | |
|----------|---------------|
| Gewicht | 0.1 kg |
| Lengte | 26.6 cm |
| Hoogte | 3.3 cm |
| Breedte | 8 cm |
| EAN code | 5425000393573 |



korrelgist Bioferm Killer 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.