



Gedroogde gist Rhône 2056™ - Lalvin™ - 125 g

Voor structuur, kleur en kruidigheid.

Lalvin™ Rhône 2056® is geselecteerd door het ITV omdat hij de variëteitgebonden fruitaroma's en smaken van Côtes du Rhône-variëteiten weet te behouden. Deze gist wordt gekenmerkt door een goede alcoholtolerantie evenals lage SO₂- en VA-productie en dat in een breed temperatuurbereik. Rhône 2056® is een snelle tot matige vergister met een relatief hoge behoefte aan voedingsstoffen. Rhône 2056® vereist een goed gebruik van gistvoeding, zorgt voor kleurstabiliteit en is uitstekend geschikt voor fruitige rode wijnen.

- geschikt voor witte, rode en roséwijnen
- alcoholtolerantie: 16%
- BZA (malo) wordt aanbevolen
- hoge productie van glycerol
- vergist op 15 °C
- *Saccharomyces cerevisiae*
- verpakking van 125 g
- dosering 20-25 g/hl

Actieve gedroogde wijngist

Dosering:

Witte wijn: 25-40 g/hl

Rode wijn: 20-30 g/hl

Trage of vastzittende gisting: 30-50 g/hl

Gebruik:

Opnieuw hydrateren in 10 maal zijn volume van lauw water (35-37°C of 30°C) gedurende 20 min.

Na het roeren toevoegen aan het vat.

Zie technische fiche.

Voor gebruik in voedingsmiddelen.

Bewaren op een koele plaats.

Houdbaarheid: 24 maanden bij 4°C.

Belangrijk aandachtspunt: vrije SO₂-waarde van de most

Zorg er bij het enten voor dat het vrije SO₂-gehalte van de most lager is dan 15 mg/l.



Specificaties

Afmetingen en gewicht verpakking:

Gewicht	0.134 kg
Lengte	5.8 cm
Hoogte	8.4 cm
Breedte	4.7 cm
EAN code	5708046112491