



FERMOL Sauvignon

Weißwein-Hefe ideal für Sauvignon Blanc und andere
aromareiche Trauben wie Scheurebe



→ TECHNISCHE BESCHREIBUNG

Fermol Sauvignon produziert Kohlenstoff-Schwefellyasen, die 3MHA und 4MMP von ihrer Vorstufe S-4 (4-Methylpentan-2-on)-L-cystein freisetzen. Dies unterstützt die Produktion der typischen Sauvignon Blanc-Aromatik von Buchsbaum, Pampelmuse und Maracuja. Die Hefe ist kälteresistent, aber ihre enzymatische Aktivität hinsichtlich der Aromenfreisetzung zeigt die effektivste Wirkung im Temperaturbereich um 15 - 16°C.

→ ZUSAMMENSETZUNG UND TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Saccharomyces cerevisiae

→ DOSIERUNG

Von 10 bis 30g/hl.

→ ANWENDUNG

Hydrieren: Einrühren in die zehnfache Menge lauwarmen Wassers mit Zuckerzusatz bei maximal 38°C für ca. 20 – 30 Minuten.

Wir empfehlen die Zugabe von **Fermoplus Energy** zum Hydrierungswasser mit einem Verhältnis von 1:4 zur Hefe; Versuche haben eine 30%ig erhöhte Zellenmenge nach 6 Stunden nachweisen können.

→ VERPACKUNG UND LAGERUNG

In trockener, geruchsfreier und kühler Umgebungen unter 20°C aufbewahren.

500g Packungen

