

uvaferm[®] GHM

für harmonische Weißweine

GEISENHEIM

HIGH
MOTION

Produkt:

Weinhefe *Saccharomyces cerevisiae*; Selektion Fachgebiet für Mikrobiologie und Biochemie der Forschungsanstalt Geisenheim und LALLEMAND

Charakteristik:

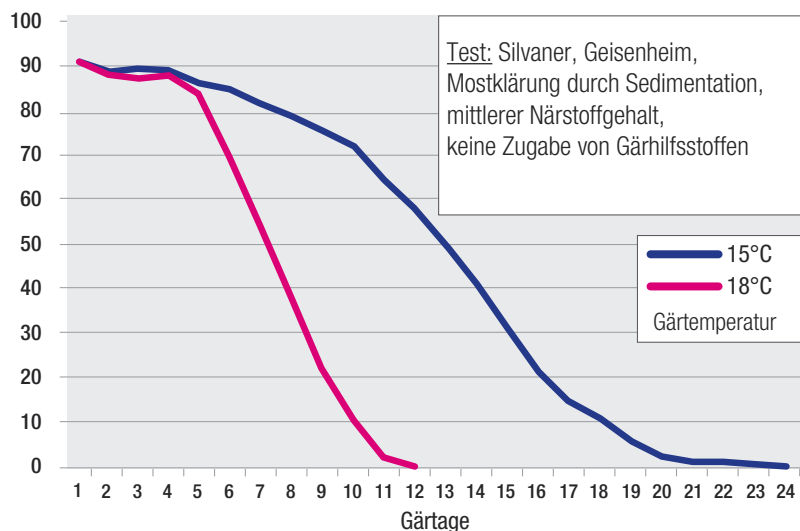
- für harmonische Weißweine mit guter Fruchtaromatik
- für Erhalt sortentypischer Aromen
- für Weinausbau mit längerem Hefekontakt geeignet

Gärverhalten:

- gut geeignet auch für kühle Gärung (ab 14°C)
- optimaler Temp.-Bereich 16-20°C
- mittelschnelle Gärung, gute Nährstoffversorgung der Moste ist vorteilhaft
- Alkoholtoleranz bis 14% vol.
- geringe Bildung flüchtiger Säure
- sehr geringe Bildung von H₂S
- neutraler Einfluss auf Beginn des BSA

Dosage:

25 - 40 g/hl Most
abhängig von Gärungsbedingungen, Mostklärung, Nährstoffversorgung



GHM
GEISENHEIM
HIGH
MOTION

