

69.188.01

Fermaid E Blanc

1 kg

Einsatz vor allem bei stark geklärten Weissweinsteinen. Verhilft zu reintoniger Fruchtigkeit, zu einer besseren Endvergärung sowie einer gesteigerten Stabilität der Weissweine. Fermaid E blanc liefert Vitamine, Hefezellwandprodukte, Ammonium, Mineralstoffe und Sterole, die unerlässlich zur Membransynthese während der Zellaktivität.

Das Produkt entspricht dem internationalen Weinbehandlungsmittelcodex und Vorschriften der EU-Weinverordnung 822/87 Anhang VI. Zugabe bei Gärstart und/oder nach 1/3 der alk. Gärung; auch in mehreren Teilgaben.

Dosierung: 30-40 g / hl
20 g Fermaid E blanc = 32 mg / l assimilierbarer Stickstoff

The logo for Baldinger, featuring the word "Baldinger" in a stylized blue and green font, with "seit 1951" in smaller text below it.

Haltbarkeit / stockage:

05.2022

Lot: 8281020058834E /09
7460

Max Baldinger AG

CH-5464 Rümikon

Tel. +41 (0) 44 806 80 80

www.baldinger.biz

Ce nutriment pour levure spécial est spécifique des blancs et indispensable en cas de clarification poussée.

Améliore la netteté aromatique, aide à améliorer la fin de la fermentation et augmente la stabilité des vins blancs. Fermaid E blanc apporte des vitamines, de l'ammonium, des minéraux, des stérols spécifiques et acides gras polyinsaturés. Usage préventif: Incorporer Fermaid E blanc à environ 1/3 de la fermentation alcoolique par un remontage à l'air de quelques minutes afin d'oxygéner et d'homogénéiser le nutriment dans le moût.

*Dosage: 30-40 g / hl
20 g Fermaid E Blanc = 32 mg / l azote assimilable*