
Fruitech B 27

Általános jellemzők

Értékes segítőtárs modern, divatos, nemzetközi fajtákból készült borok készítésében, kifejezetten gazdag, gyümölcsös illatú és lágyszájú tannin összetételű borok elérését szem előtt tartva szelektálták.

Különösen ajánlott friss, gyümölcsös jellegű gyöngyöző, habzó rozé- és siller borokhoz, valamint tankpezsgőkhöz (Charmat módszer).

Az élesztő 50 és 100 NTU közötti nefelometriai érték között képes a legjobban a gyümölcsös jelleg kialakítására.

Technológiai jellemzők

- Erjedési hőmérséklet 14-30 °C (ajánlott az irányított erjesztés);
- Glicerintermelés: kb. 12-14 g/l
- Alkoholtűrés: 17 tf%;
- Alkoholtermelés : 1 tf % alkohol 16,7 g/l cukor;
- Alacsony illószénsav-termelés;
- Jó SO₂ tűrés;
- Közepes habtermelés;
- Közepes tápanyag igény;

Felhasználás

A szokásos módon áztassa. Adagolás 20 - 40 g/hl az alkalmazás típusa és a borász megítélése szerint.

Csomagolás és tárolás

0,5 kg-os vákuum csomagolás; Tartsa a terméket hűvös és száraz helyen, lehetőleg 10°C-os hőmérsékleten.