

---

## Whitech B 15

---

### Általános jellemzők

Kiváló minőségű fehérborok készítésére alkalmas, kiemeli a szőlőfajtára jellemző tipikus aromákat.

Technológiai jellemzői közül élen jár a magas alkoholtűrés, és a különböző erjesztési hőmérsékleteken végzett, szabályos menetű erjesztés, emiatt kitűnően alkalmas újraerjesztésre az elakadás kockázata nélkül, illetve pezsgőerjesztő tartályban való erjesztésre, alacsony hőmérsékleten.

Modern és sokoldalú élesztő.

### Technológiai jellemzők

- Erjedési hőmérséklet 14-30 °C (A legjobban 13 és 17°C között fejt ki hatását);
- Alkoholtűrés: 18 tf%;
- Alkoholtermelés : 1 tf % alkohol 16,8 g/l cukorból;
- Alacsony illózsírsav-termelés;
- Jó SO<sub>2</sub> tűrés;
- K2 killer faktor

### Felhasználás

A szokásos módon áztassa be. 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.