

Prémium erjesztési csomag 500 L fehérborhoz

Kiváló minőségű kezelőanyagokból és fajélesztőből állítottuk össze egységcsomagunkat, kifejezetten kistermelők számára, mely kisebb mennyiségű szőlő feldolgozása esetén is lehetővé teszi finom borok készítését, ha jó minőségű az alapanyag, és követik a csomaghoz adott használati utasítást. Feltételeztük, hogy a felhasználó rendelkezik borászati tapasztalattal, illetve a szükséges edényekkel és eszközökkel. Fontos az eszközök és edények tisztasága a megfelelő eredmény érdekében.

A csomag tartalma:

Tartalma: 140 g Aromatan antioxidáns, 14g Essezym flavor enzim, 500 g Bento Zero bentonit, 100 g Fervens GN fajélesztő, 100 g Vinovit tápsó, 100 g Dry Mix szerves élesztő tápanyag, 500 g Lactocel erjesztési szabályozó anyag

Összsúly: 1454 g

HASZNÁLATI UTASÍTÁS A ledarált szőlőre vagy a fogadó garatba:

Aromatan antioxidáns kevés vízben feloldva.

és Essezym flavor aroma feltáró pektin bontó enzim, mindkettő kevés vízben feloldva.

Léelválasztás, préselés után Bento Zero -val gyors ülepités (a bentonit előkészítést nem igényel, 10-15-szeres vízben elkeverve, vagy akár szárazon a mustba keverve, az ülepedés néhány óra alatt végbemegy.

Ezt követően beoltás a fajélesztővel. Az élesztőt 15 percen át csak enyhén langyos (kb. 28°C) vízben áztassa, majd mustot hozzáadva még 15 percig áztassa. A beoltáskor ügyeljen rá, hogy legfeljebb 5°C-os legyen a hőmérséklet különbség.

A beoltással egy időben adja a musthoz a 20 g/hl Dry Mix komplex élesztő tápsót, kevés vízben feloldva a jobb keveredés érdekében, és 100 g/hl Lactocel derítő hatású erjedési szabályozó anyagot, szintén kevés langyos vízben elkeverve.

! Az edényben maradjon hely a kihabzás esetére!

3-4 nap múlva, a zajos erjedéskor adja hozzá a nagy felvehető nitrogén tartalmú, szervesetlen Vinovit tápsót, két adagban elosztva, 2-3 nap különbséggel összesen 20 g/hl-t.

Kérdés, probléma esetén hívja a címkén megadott telefonszámokat.