

Anwendung

GO-FERM PROTECT EVOLUTION wird im Rehydrationswasser vor der Zugabe der Aktivhefe aufgelöst.

GO-FERM PROTECT EVOLUTION ist 100% biologisch und fördert die Hefezellen während der Rehydratation.

Die Zugabe von DAP oder anorganischen Salzen zum Wasser würde die Hefen schädigen.

Dosierung

GO-FERM PROTECT EVOLUTION wird mit 30 g/hL dem zu vergärenden Most zugegeben.

Beispiel: für 100 hL Most werden 3 kg GO-FERM PROTECT EVOLUTION in 25 Liter Wasser bei 40 °C gelöst. Anschließend 2,5 kg bis 4 kg Aktivhefe zur Rehydratation einrühren. Diese Hefesuspension nach 30 Minuten dem Most beimischen. Temperatursprünge von > 10 °C vermeiden.

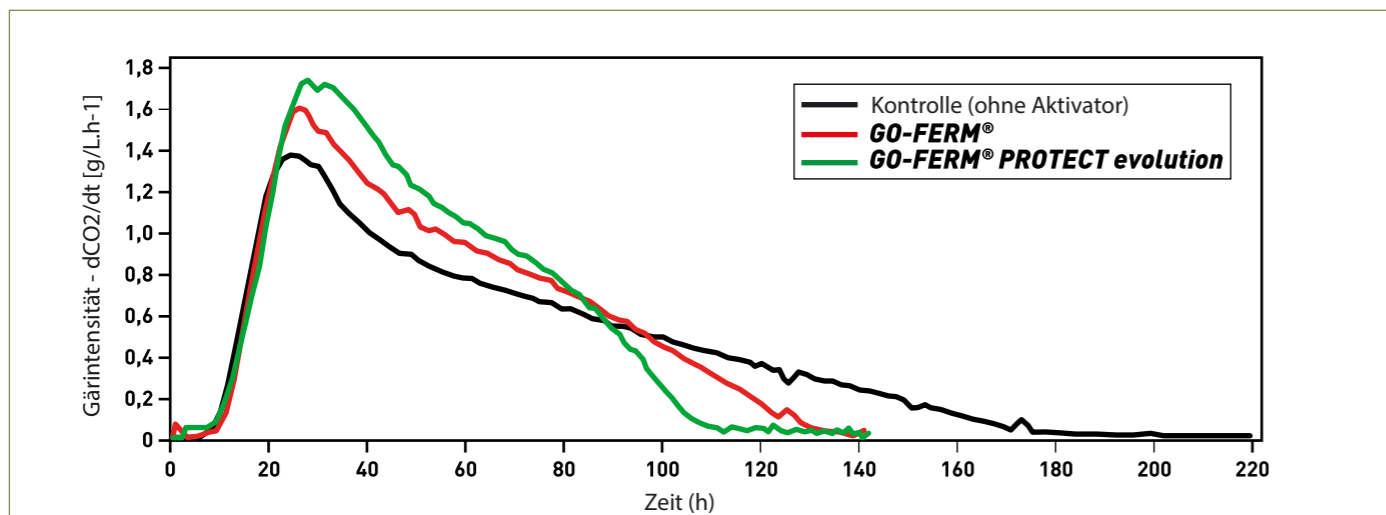


Abb. 5: Unterschiedliche Gärintensitäten bei einer Kontrollvariante, GO-FERM- und GO-FERM PROTECT EVOLUTION-Anwendung. Vergärung eines sehr gut vorgeklärten Mostes im Labormaßstab (Gärtemperatur: 20 °C, Zuckergehalt: 220 g/L).

GO-FERM® & **GO-FERM® PROTECT EVOLUTION**

- für gute **Gärungsdynamik**
- für **Reintönigkeit** der Weine
- für optimale **Aromenbildung**
- für **Typizität** und Langlebigkeit der Weine



GO... for the original!

© Produkt von Danstar Ferment AG, CH 6304 Zug | PZ 06/2017 | www.lallemandwine.com



Goldener Innovationspreis
Kategorie „Kellerwirtschaft“

Förderung der Hefeaktivität

GO-FERM ist ein biologisches Spezialprodukt aus inaktivierten Hefen. Durch den speziellen Herstellungsprozess werden wertvolle Nährstoffkomponenten angereichert. GO-FERM fördert die Hefeaktivität und die Vitalität der Hefen für eine sichere Endvergärung.

Einzigartige Formulierung und Wirkung

GO-FERM stellt für die Hefen einen hohen Gehalt an wertvollen Vitaminen, Mineralstoffen, Alpha-Aminosäuren und Sterolen bereit.

Vitamine dienen im Hefestoffwechsel als Coenzyme für wichtige enzymatische Reaktionen. Der Gehalt an Vitaminen nimmt während der Gärung ab, wobei ein Mangel zu vermehrter Essigsäurebildung führen kann.

Mineralstoffe sind wichtige Cofaktoren für enzymatische Reaktionen. Vor allem Magnesium, Mangan und Zink sind für einen störungsfreien Gärverlauf essentiell.

Alpha-Aminosäuren sind die bevorzugte organische Stickstoffquelle der Hefe. Diese können besonders gut aufgenommen und verstoffwechselt werden. Ein ausgewogener Gehalt an Alpha-Aminosäuren sichert die Vergärung und trägt zur sensorischen Qualität des Weines bei.

Sterole sind ein wichtiger Bestandteil der Zellmembran. Sie beeinflussen deren Struktur und optimieren die Nährstoffaufnahme. Weiterhin tragen Sie zur Stresstoleranz bei hohen Alkoholgehalten bei.

Sicherheit

Der spezielle GO-FERM-Effekt wird gegen Ende der Gärung deutlich. Durch Stressfaktoren wie Nährstoffmangel, Hefegifte, hohe Alkoholgehalte u.a. werden Gärstörungen verursacht. GO-FERM fördert durch seine spezielle Zusammensetzung die Zellaktivität und optimiert somit die zügige Endvergärung.

Aktivierung und Nährstoffversorgung

Durch die Zugabe von GO-FERM in das Rehydrationswasser wird die Einlagerung der Nährstoffreserven in die Hefezellen garantiert und ein balancierter und sicherer Gärverlauf begünstigt. Während der Gärung sollte die Hefe zusätzlich mit einem Komplexnährstoff versorgt werden um eine zügige und stressfreie Gärung zu gewährleisten.

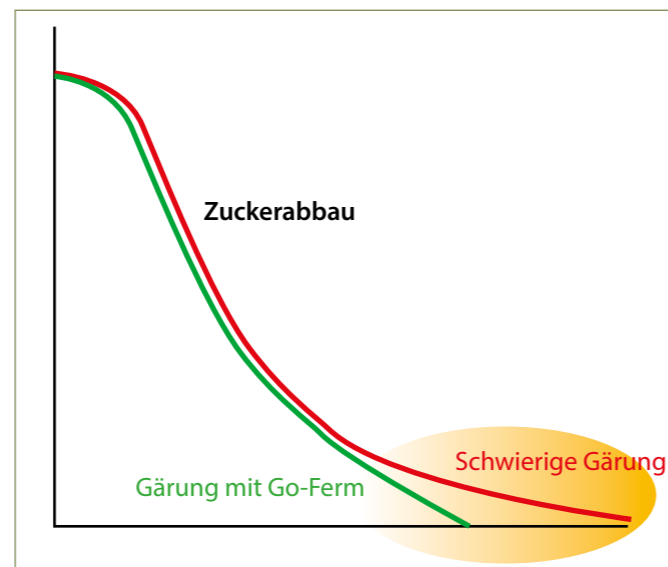


Abb. 1: Wirkung von Go-Ferm (schematische Darstellung)

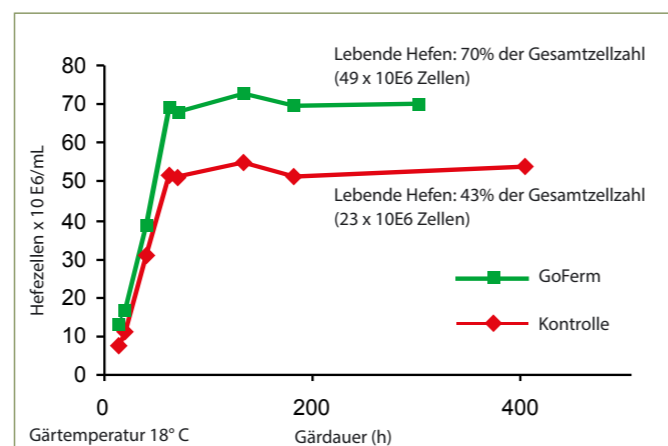


Abb. 2: Zellvitalität: Deutlich höhere Lebendzellzahl und zügige Endvergärung durch GO-FERM.

Förderung der Hefeaktivität und verbesserte Aromenbildung

GO-FERM PROTECT EVOLUTION ist die neue Generation der biologischen Hefeaktivatoren für Weiß- und Roséweine. GO-FERM PROTECT EVOLUTION steigert bei der Heferehydratation die Vitalität, Alkoholtoleranz und Aromenkapazität der Weinhefen.

Für mehr Vitalität

GO-FERM PROTECT EVOLUTION wirkt durch einen gesteigerten Gehalt an wertvollen Sterolen und Vitaminen aus inaktivierten Hefen und von speziellen Hefeautolysaten. Die Aufnahme dieser Komponenten während der Rehydratation führt zu einer gesteigerten Vitalität und einer optimierten Zellaktivität der Hefe (siehe Abb. 5).

Für bessere Alkoholtoleranz

Der hohe Anteil an wichtigen Mineralstoffen und Sterolen in GO-FERM PROTECT EVOLUTION bewirkt bei den Hefen ein verbessertes Durchgären auch bei hohen Alkoholgehalten.

Für mehr Aroma

Die hohe Konzentration von Sterolen und deren Einlagerung in die Zellmembran ermöglicht eine verbesserte Aufnahme von Aromavorstufen in die Hefezelle. Somit führt diese optimierte Transportfunktion zu einer verstärkten Bildung und Freisetzung von Aromastoffen.

Neue wissenschaftliche Erkenntnisse zeigen den signifikanten Einfluss **spezifischer Aminosäuren** auf die Aromenbildung während der Gärung. Durch die technische Umsetzung dieser Erkenntnisse ist es möglich, GO-FERM PROTECT EVOLUTION mit einem besonders hohen Gehalt spezifischer Aminosäuren auszustatten. Dies führt zu Steigerung der Sortentypizität und der Aromenintensität.

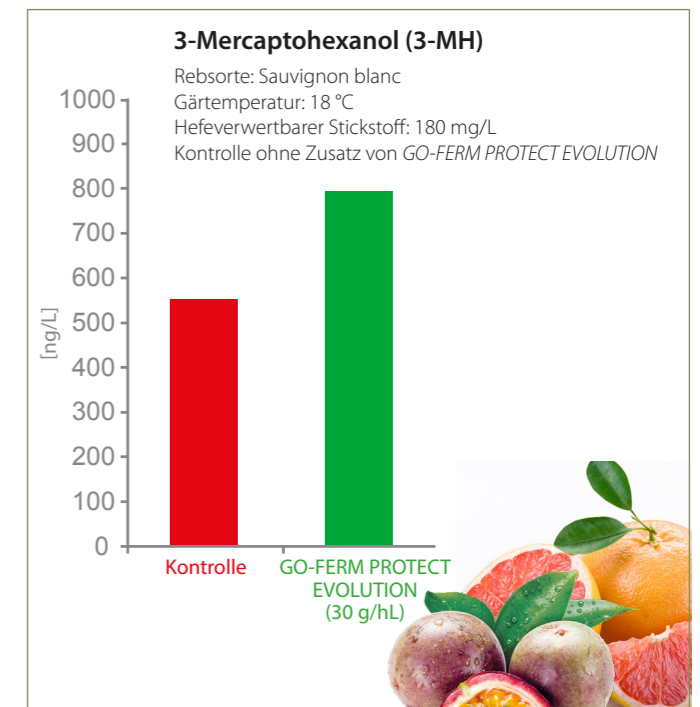


Abb. 3

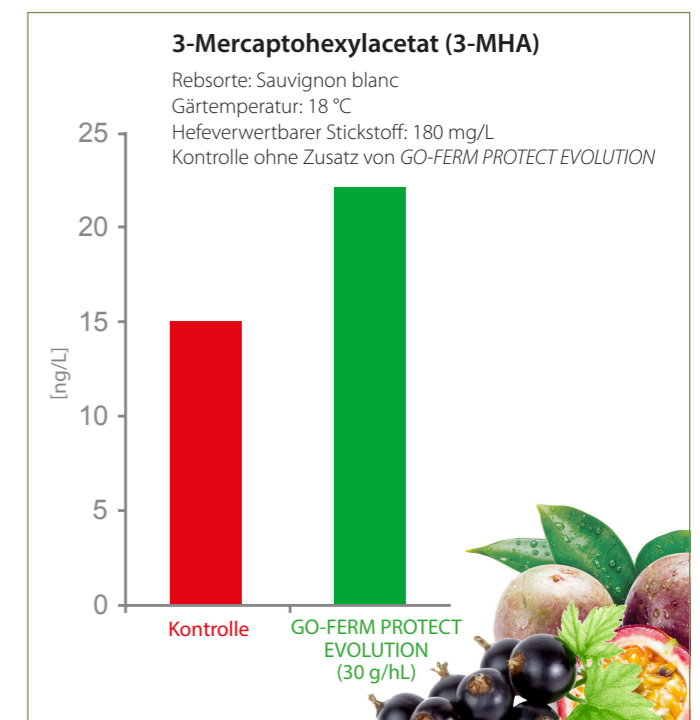


Abb. 3 und 4: Signifikante Steigerung sortentypischer Aromastoffe am Beispiel von Sauvignon blanc. Vergärung eines identischen Mostes ohne, beziehungsweise mit Zugabe von GO-FERM PROTECT EVOLUTION.