



FERMAID® AT

Komplexer Hefenährstoff

BESCHREIBUNG

FERMAID® AT ist ein spezieller Hefenährstoff für die alkoholische Gärung. Entwickelt, um die Gefahr einer schleppenden Gärung bzw. einer Gärstockung zu vermeiden.

FERMAID® AT hilft die maximale Zellzahl während den verschiedenen Phasen der Gärung zu fördern bzw. zu erhalten, und somit eine schnellst mögliche, effiziente und vollständige Vergärung bei Stickstoffmangel sicher zu stellen.

FERMAID® AT ist ein Komplexnährstoff aus anorganischem (DAP) und organischem (inaktive Hefe) Stickstoff mit dem Zusatz von Thiamin. Das Thiamin erlaubt eine bessere Assimilation der beiden Stickstoffquellen und reduziert die Gefahr von reduktiven Noten.

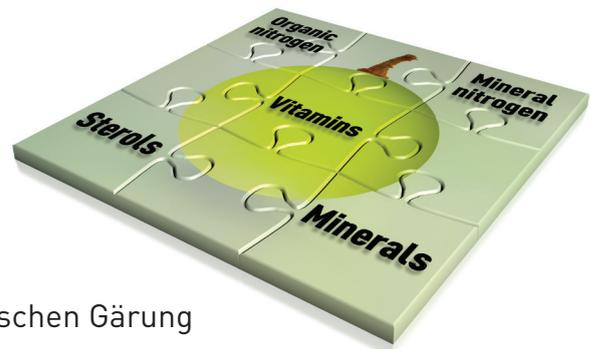
ANWENDUNG UND ERGEBNISSE

Im Fall von hohem Stickstoffmangel wird der Einsatz wie folgt empfohlen:

- Zu Beginn der alkoholischen Vergärung, um ein effizientes Hefewachstum zu ermöglichen.
- Nach dem ersten 1/3 der Gärung, um eine schleppende Gärung und die Gefahr von Bockserbildung zum Ende der Gärung zu reduzieren.

DOSIERUNG

- Empfohlene Dosage: 30-40 g/hl, ergibt eine Erhöhung des hefeverfügbaren Stickstoffs um 36-48 mg/l
- Maximale Dosage (EEC): 40 g/hl
- Zugabe zum Most während der alkoholischen Gärung





FERMAID® AT

Komplexer Hefenährstoff

FERMAID® AT ist eine besonders wirksame Kombination an Hefenährstoffen. Dieses önologische Präparat kann Gärstockungen vorbeugen und verbessert die Qualität und die Reintönigkeit der erzeugten Weine.

DIE VIELSEITIGEN VORTEILE VON FERMAID® AT:

	Einfluß auf Hefe	Probleme durch...	FERMAID bewirkt...
VITAMINE	Notwendig für gute Entwicklung d. Hefezellen	o Wilde Hefen und Bakterien bilden Oxidationsstoffe, welche im Most Vitamine aufbrauchen o Während der Hefeaktivität werden beachtliche Mengen Vitamine benötigt	o gute Anreicherung des Mostes mit notwendigen Vitaminen aus besonderen Hefepräparaten o ausgewogene Versorgung mit optimal zusammengesetzten Vitaminkomponenten
STICKSTOFF-N2	Nötig zur Synthese von Aminosäuren u. Proteinen	o Der Stickstoffgehalt im Most wird stark reduziert durch: - extreme Mostklärung - wilde Mikroflora im Most (mangelnde Hygiene) - Boden, Wetter, Düngerreduktion	o komplexes Stickstoffangebot in Form von: - Ammoniumphosphat - Ammoniumsulfat - Aminosäuren
ARGININ	Beeinflusst den Stickstoffzyklus	o Bildung des unerwünschten Ethylcarbamats	o Reduziert Bildung von Ethylcarbamat
SAUERSTOFF	Wichtig für Hefevermehrung und Synthese von Sterolen	o Sauerstoffgehalt des Mostes wird reduziert durch: - starke Mostklärung - wilde Hefen und Bakterien - Oxidationsenzyme im Most	o Besonderer Effekt zur Fixierung von Sauerstoffmolekülen und deshalb auch Anhebung des verfügbaren Sauerstoffgehaltes
MINERALSTOFFE	Wichtig für Gärung und als enzymatischer Co-Faktor	o Durch Mostklärung drastische Reduzierung von Mineralstoffen	o Anreicherung des Mostes mit notwendigen Mineralstoffen
STEROLE	Unerlässlich zur Membransynthese während Zellaktivität.	o Niedriger Gehalt an Sauerstoff und Sterolen beeinträchtigt die Gärung	o Spezielle Hefezellprodukte liefern ausreichend Sterole
FETTSÄUREN	Ungesättigte Fettsäuren sind unbedingt nötig für Gärung.	o Wilde Mikroflora konsumiert die ungesättigten Fettsäuren	o Hefemembrane in FERMAID enthalten ungesättigte Fettsäuren

WIRKSTOFFE VON FERMAID® AT:

- INAKTIVE HEFEZELLWANDPRODUKTE sind natürlicher Lieferant von Vitaminen, Aminosäuren, Proteinen, Polysacchariden und absorbieren auch Hefegifte (Toxine).
- THIAMIN - Vitamin B1
- Di-Ammoniumphosphat

Die spezielle Formulierung entspricht den EU- Richtlinien für die Erzeugung biologischer Weine gemäß Verordnungen EU 234/2007 und 889/2008. Kontrollstellen informieren über Details und die aktuellen Richtlinien der diversen Vereinigungen und Bio-Verbände.