



# FermActiv® Power

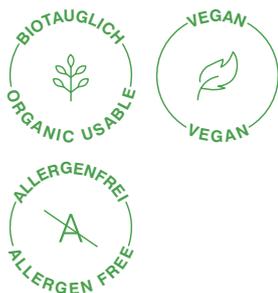
MEHR INFOS



## NÄHRSTOFF

**DAP & Thiamin & inaktivierte Hefen –  
eine komplette Hefeernährung,  
für eine saubere Gärung**

### ZERTIFIKATE



### DOSIERUNG & ANWENDUNGS- ZEITPUNKT

10–50 g/hl; ab 2. Gär-  
drittel (ca. 3. Gärtag) bis zu  
Gärhälte nach Bedarf

### PRODUKT- VORBEREITUNG

in 10-facher Menge Most  
oder Wasser unter  
ständigem Rühren  
auflösen

### LIEFEREINHEIT

1 kg, 10 kg

### PRODUKTBESCHREIBUNG

Komplett-Nährstoff zur oenologischen Anwendung bestehend aus Diammoniumphosphat (DAP), inaktivierten Hefen (*Saccharomyces cerevisiae*) und 0,12 % Thiamin (Vitamin B1); organischer Stickstoffgehalt der inaktivierten Hefe < 10 % der Trockensubstanz (in Stickstoff-Äquivalenz); Reinheit des Diammoniumphosphats >96 %; Reinheit des Thiamins >98 %

### OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Komplette Ernährung für gute Gärung mit sauberer Aromatik; gegen Bockserbildung; Erhöhung der Hefezellzahl; Kombination aus organischer und anorganischer Ernährung für schnelle und langanhaltende Stickstoffverfügbarkeit

### VORTEILE & ERKLÄRUNG

Die Kombination aus mineralischer und organischer Stickstoffquelle verbindet eine schnelle mit einer konstanten Nährstoffverfügbarkeit. Durch den Ausgleich des Nährstoffmangels kommt es zu einer sauberen Gärung, was zu einer klaren und intensiveren Aromatik führt. Eine ausreichende Nährstoffversorgung beugt der Bockserbildung vor und resultiert außerdem in eine saubere Feinhefe, welche für eine anschließende Hefelagerung geeignet ist. Es kommt zu einer Vermehrung der Hefezellzahl und somit zu einer besseren Gärkinetik. Thiamin hat einen positiven Effekt auf die Hefezellwand. Der Botrytispilz verstoffwechselt das in der Traube natürlich vorkommende Thiamin (Vitamin B1), weshalb vor allem bei botrytisbefallenen Lesegut eine zusätzliche Präsenz von Thiamin im Ernährungskonzept wichtig ist.

### EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Aufwandmenge richtet sich nach dem Nährstoffgehalt des Mostes; gestaffelte Anwendung in der Höhe von 10–25 g/hl pro Gabe empfohlen; 20 g/hl geben 28 mg/L assimilierbaren Stickstoff; gesetzlicher Grenzwert: 42,85 g/hl

### LAGERUNG

In der verschlossenen Originalverpackung an einem kühlen, trockenen und geruchsneutralen Ort vom Boden entfernt aufbewahren. Nach dem Öffnen schnell wieder luftdicht verschließen. Den Inhalt der geöffneten Verpackung rasch verbrauchen.

### SKOFFoenotec GmbH

Technologiepark 8  
A-8423 St. Veit in der Südsteiermark

[www.skoffoenotec.com](http://www.skoffoenotec.com)



### Allgemein

- entspricht in Qualität und Reinheit dem OIV-Kodex COEI-1-PHODIA
- entspricht der Verordnung (EU) 2019/934
- ist gemäß EU-VO 2018/848 für die Bereitung von Bio-Wein zugelassen
- ist frei von GMO (gentechnisch modifizierte Organismen)
- enthält keine Bestandteile tierischen Ursprungs und ist somit für eine vegane Weinerzeugung geeignet
- enthält keine Allergene (Zusammensetzung und Kreuzkontaminationen) und ist frei von Schwefeldioxid und Sulfiten

### Sonstiges

Alle enthaltenen Informationen sind nach unserem derzeitigen Kenntnisstand korrekt und vollständig. Änderungen sind vorbehalten neuer Entwicklungen und Erkenntnisse möglich. Der Anwender muss eigenverantwortlich die Eignung unserer Produkte für die entsprechende Anwendung prüfen. Bestehende Schutzrechte, Gesetze und Bestimmungen sind zu beachten. Wir schließen jedwede Gewährleistung und Haftungsfolgen für die Anwendung unserer Produkte aus. Eignet sich im Rahmen einer ordnungsgemäßen Anwendung in der Kellerwirtschaft zur Bereitung von Erzeugnissen, die unmittelbar zum Verzehr bestimmt sind.