WEINTYP

FermActiv® First

Hefeaktivator zur Sicherstellung einer guten Gärung

DOSIERUNG & ANWENDUNGS-ZEITPUNKT

30 g/hl (berechnet nach der zu inokkulierenden Tankgröße); in den Hefeansatz 15 Minuten vor Hefe hinzufügen

PRODUKT-VORBEREITUNG

in 20-facher Menge heißem Wasser (40 °C) unter ständigem Rühren auflösen. Danach 15 Minuten quellen lassen, anschließend umrühren und Hefe hinzufügen

LIEFEREINHEIT

1 kg

NÄHRSTOFFE

PRODUKT

Inaktivierte Hefen mit natürlich hohem Gehalt an Sterolen, Fettsäuren, Vitaminen und Mineralstoffen

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Hefeaktivator; Vorbereitung der Hefe für eine bessere Gärung; Reduktion des Risikos für Gärstockung; Verringerung der Produktion unerwünschter Komponenten (flüchtige Säure, Schwefelverbindungen); Erhöhung erwünschter Komponten, insbesondere von Aromen.

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Durch die Aktivierung der Hefe mit FermActiv First wird die Hefezellwand durchlässiger, weshalb größere Stickstoffverbindungen (an denen Thiol-Aromavorstufen hängen) von der Hefe leichter in die Zelle gezogen und dort verarbeitet werden können. Das resultiert wiederum in einer intensiveren Aromatik der Weine. Darüber hinaus kann sich die Hefe leichter entgiften, was zu einer geringeren Produktion von flüchtigen sowie auch H2S-Verbindungen führt.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Einsatz bei allen Weinen (leicht bis schwer, weiß, rosé und rot) und sämtlichen Reifegraden empfohlen.