



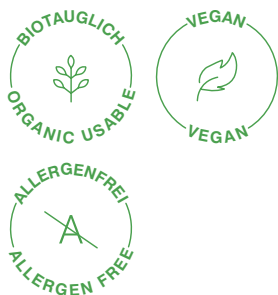
FermActiv® First

MEHR INFOS


NÄHRSTOFF

Hefeaktivator zur Sicherstellung
einer guten Gärung

ZERTIFIKATE



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

PRODUKTBESCHREIBUNG

Hefeaktivator zur oenologischen Anwendung bestehend aus inaktivierten Hefen (*Saccharomyces cerevisiae*) mit natürlich hohem Gehalt an Sterolen, Fettsäuren, Vitaminen und Mineralstoffen; organischer Stickstoffgehalt der inaktivierten Hefen < 10 % der Trockensubstanz (in Stickstoff-Äquivalenz)

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 Komponenten, 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.

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



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.