

# FERMAID E Hefenährstoff

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

Die vielseitigen Vorteile von FERMAID E sind:

	Einfluss auf Hefe	Probleme durch	FERMAID bewirkt
Vitamine	Notwendig für gute Entwicklung der Hefezellen	Wilde Hefen und Bakterien bilden Oxidationsstoffe, welche im Most Vitamine aufbrauchen Während der Hefeaktivität werden beachtliche Mengen Vitamine benötigt	Gute Anreicherung des Mostes mit notwendigen Vitaminen aus besonderen Hefepräparaten Ausgewogene Versorgung mit optimal zusammengesetzten Vitaminkomponenten
Stickstoff- N <sub>2</sub>	Nötig zur Synthese von Aminosäuren und Proteinen	Der Stickstoffgehalt im Most wird stark reduziert durch <ul style="list-style-type: none"> <li>- Extreme Mostklärung</li> <li>- Wilde Mikroflora im Most</li> <li>- Boden, Wetter, Düngereduktion</li> </ul>	Komplexes Stickstoffangebot im Form von <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ammoniumphosphat</li> <li>- Ammoniumsulfat</li> <li>- Aminosäuren</li> <li>- Hefeextrakten</li> </ul>
Arginin	Beeinflusst den Stickstoffzyklus	Bildung des unerwünschten Ethylcarbamats	Reduziert Bildung von Ethylcarbamat
Sauerstoff	Wichtig für Hefevermehrung und Synthese von Sterolen	Sauerstoffgehalt des Mostes wird reduziert durch <ul style="list-style-type: none"> <li>- Starke Mostklärung</li> <li>- Wilde Hefen und Bakterien</li> <li>- Oxidationsenzyme im Most</li> </ul>	Besonderer Effekt zur Fixierung von Sauerstoffmolekülen und deshalb auch Anhebung des verfügbaren Sauerstoffgehaltes
Mineralstoffe	Wichtig für Gärung und als enzymatischer Co-Faktor	Durch Mostklärung drastische Reduzierung von Mineralstoffen	Anreicherung des Mostes mit notwendigen Mineralstoffen
Sterole	Unerlässlich zur Membransynthese während Zellaktivität	Niedriger Gehalt an Sauerstoff und Sterolen beeinträchtigt die Gärung	Spezielle Hefezellprodukte liefern ausreichend Sterole
Fettsäuren	Ungesättigte Fettsäuren sind unbedingt notwendig für die Gärung	Wilde Mikroflora konsumiert die ungesättigten Fettsäuren	Hefemembranen in FERMAID enthalten ungesättigte Fettsäuren

## Wirkstoffe von FERMAID

Inaktive Hefekomponenten	Sind natürlicher Lieferant von Vitaminen, Aminosäuren, Proteinen, Polysacchariden und absorbieren auch Hefegifte (Toxine)
Thiamin	Vitamin B1
Di- Ammoniumphosphat	
Ammoniumsulfat	

## Spezifikation von FERMAID

Dosage	20 – 40 g/hl
Zugabe	Gleichzeitig mit Hefezugabe UVAFERM od. Lalvin
Zulassung	Gemäss Verordnung (EWG) No. 822/87 Anh. VI

Das vorliegende Produktmerkblatt und die darin enthaltenen Behandlungsempfehlungen sollen das bestem Wissen beraten. Alle Angaben beruhen Forschungsarbeiten und Erfahrungen unserer Lieferwerke und erfolgen ohne Gewähr. Wir empfehlen, unsere Produkte und Verfahren auf ihre Eignung selbst zu prüfen