

FERMAID® E blanc

Spezieller Nährstoff für stark geklärte Weissweinstöcke

- ✓ Für reintonige Fruchtigkeit
- ✓ Für bessere Endvergärung
- ✓ Für gesteigerte Stabilität der Weissweine

FERMAID E blanc ist eine besonders wirksame Kombination an Hefenährstoffen für verbesserte Weissweingärungen. Dieser multifunktionale Hefenährstoff kann Gärstockungen vorbeugen und verbessert die Qualität und Stabilität der Weissweine.

Vielseitige Vorteile von FERMAID E blanc

	Einfluss auf Hefe	Situation 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 Vitamin benötigt	Gute Anreicherung des Mostes mit notwendigen Vitaminen aus besonderen Hefepräparaten Ausgewogene Versorgung mit optimal zusammengesetzten Vitaminkomponenten
Stickstoff-N ₂	Nötig zur Synthese von Aminosäuren und Proteinen	Der Stickstoffgehalt im Most wird stark reduziert <ul style="list-style-type: none"> - Durch extreme Mostklärung - Boden, Wetter - Dünger-Reduktion - Wilde Mikroflora im Most (mangelnde Hygiene) 	Komplexes Stickstoffangebot in Form von <ul style="list-style-type: none"> - Hefezellwandprodukt - Ammoniumphosphat - Ammoniumsulfat
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 Hefezellwandprodukte liefern Sterole

Wirkstoff von FERMAID E blanc

- Hefezellwandprodukte
Sind natürlicher Lieferant von Vitaminen, Aminosäuren, Proteinen, Polysacchariden und absorbieren auch Hefetoxine.
- Thiamin – Vitamin B1
- Di-ammoniumphosphat

Dosage

30 – 40 g/hl

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