

FermControl™ BIO



Allgemeines

Die alkoholische Gärung im Wein stellt eine Herausforderung für jede Hefe dar. Niedriger pH-Wert, hoher osmotischer Druck und zunehmende Alkoholgehalte haben einen massgeblichen Einfluss auf den Hefestoffwechsel. Es ist daher wichtig, sämtliche Co-Faktoren zur Verfügung zu stellen, die den Hefestoffwechsel regulieren. Diese sogenannten Supplemente, welche hauptsächlich aus Mineralstoffen und Vitaminen bestehen, sichern eine wirkvolle Nutzung der vorhandenen Stickstoffquellen im Most und sind damit Voraussetzungen für eine sichere, reintonige und aromareiche Vergärung. Erst Supplemente versetzen die Hefe in die Lage, unter optimalen Bedingungen Weine höchster Qualität zu erzeugen.

FermControl™ BIO ist eine Komplettlösung zur Nährstoff- und Supplementversorgung der Hefe während der alkoholischen Gärung – und das alles aus einer Packung! Es optioniert sämtliche Stoffwechselabläufe, die Fermentationsdynamik und damit die gesamte Weinqualität. FermControl™ BIO ist ein ausschliesslich organisches, zertifiziertes Supplement für die alkoholische Vergärung im Wein und entspricht damit vollständig den EU-Richtlinien für die biologische Weinerzeugung gemäss EU 834/2007, 889/2008 sowie Nr. 15 Anhang I A der Wein-VO (EG) 606/2009.

Eigenschaften

FermControl™ BIO verbessert die Fähigkeit der Hefe im Most oder Saft die Stickstoff-Quellen besser zu nutzen. Sämtliche Stoffwechselfunktionen der Hefe werden ohne Bildung von unerwünschten Nebenprodukten oder gar Fehltonen deutlich verbessert. Die Gärgeschwindigkeit kann leicht durch Veränderung der Temperatur eingestellt werden.

Qualitätsvorteile

- Es ist absolut rein und hinterlässt im Wein keinerlei «heftige» Noten.
- Es unterbindet die Bildung reduktiver Fehltonen.
- Es fördert die Ausbildung von Fruchtestern.
- Geringste Bildung von Essigsäure und SO₂.
- Es schafft beste Voraussetzungen für den biologischen Säureabbau.
- Es kann in allen Varianten von Mosten und Säften eingesetzt werden.

Anwendung

Lösen Sie die empfohlene Menge FermControl™ BIO in Wasser oder Wein bei etwa 20°C auf. Rühren Sie, bis eine homogene Suspension ohne Feststoffpartikel entstanden ist. Der Zusatz von FermControl™ BIO erfolgt in zwei Stufen während der Vergärung:

Erste Zugabe:

Geben Sie die Hälfte der empfohlenen Dosagemenge (15 bis 20 g/hL) zwei Tage nach der Beimpfung mit Hefe zum Most oder Saft. Im Fall von bewusster Spontanvergärung erfolgt der Zusatz zum Zeitpunkt der maximalen Gärintensität.

Zweite Zugabe:

Die zweite Hälfte der empfohlenen Dosagemenge (15 bis 20 g/hL) soll nach Ablauf von 2/3 der Vergärung zugegeben werden, also etwa bei 80 g/l Restzucker.

Anforderung an hefeverfügbarem Stickstoff

Um das Wirkungsoptimum von FermControl™ BIO sicherzustellen, muss ein Minimum von 140 ppm an hefeverfügbarem Stickstoff vorhanden sein. Sollte dieser Wert nicht erfüllt werden, geben Sie bitte zeitgleich mit der ersten Zugabe von FermControl™ BIO maximal 20 bis 30 g / hL (DAP) zu.

Dosagemengen

Anwendung	Dosierung
Saft oder Most < 95 °Oe	2 x 15 g / hL
Saft oder Most > 92 °Oe	2 x 20 g / hL

Dosierung bei Problemfällen

Anwendung	Dosierung
H ₂ S- Bildung zwischen der 1. und der 2. Zugabe	10 g / hL
H ₂ S-Bildung nach der 2. Zugabe und gleichzeitig weniger als 30 g/l Restzucker	5 g / hL

Haltbarkeit

FermControl™ BIO ist in 1 kg oder 5 kg Aluminiumbeuteln erhältlich. Bei trockener Lagerung und maximal 20°C ist das Produkt 2 Jahre haltbar. Die Lagerung bei höheren Temperaturen beeinträchtigt die Produktqualität. Nach Öffnung der Packung sollte FermControl™ BIO innerhalb von 7 Tagen verwendet werden.

Das vorliegende Produktmerkblatt und die darin enthaltenen Behandlungsempfehlungen sollen mit bestem 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.