

# Fermaid K Hefenährstoff 1 kg speziell für Bierhefen

Fermaid K ist ein Nährstoffpräparat, das speziell für Bierwürze entwickelt wurde. Es unterstützt das Zellwachstum und beugt Gärstockungen vor. Speziell bei Biertypen mit hohem Stammwürzgehalt kann der Endvergärungsgrad verbessert werden.

Fermaid K ist ein gemischter Komplex-Hefenährstoff, der Ammoniumsalze (DAP), freie Aminosäuren (organischer Stickstoff aus inaktivierter Hefe), Sterole, ungesättigte Fettsäuren, Schlüsselnährstoffe (Magnesiumsulfat, Thiamin, Folsäure, Niacin, Biotin, Calciumpantothenat) und inaktive Hefe liefert.

## Vorteile

Die ungesättigten Fettsäuren und Sterole, die von Fermaid K bereitgestellt werden, sind wichtige Überlebensfaktoren, die Hefezellen benötigen, um Alkoholresistenz und Permeaseaktivität aufrechtzuerhalten und den Gehalt an flüchtiger Säure niedrig zu halten. Stickstoff ist entscheidend für die Proteinsynthese und die Aufrechterhaltung des Zellwachstums. Die Alpha-Aminosäuren von Fermaid K stellen eine Stickstoffquelle dar, die für die Hefe einfacher und effizienter zu metabolisieren ist als Stickstoff aus herkömmlichen Ammoniaksalzen. Die Zellwandfraktionen in Fermaid K absorbieren kurz- und mittelkettige Fettsäuren, die für die Hefe giftig sind, und bieten Keimbildungsstellen, die helfen, die Hefe in Suspension zu halten. Fermaid K (Koscher) ist ein komplexer Nährstoff, der als Koscher für Passah zertifiziert ist.

## Anwendung

Fermaid K sollte vor der Zugabe zu einer aktiven Gärung mit Wasser bei Raumtemperatur gemischt werden, um CO<sub>2</sub>-Freisetzung und Überlaufen von Tanks oder Fässern zu vermeiden. Die verwendete Wassermenge ist unkritisch. Einfach genug hinzufügen, um eine Gülle herzustellen.

## Lagerung

Bei 18°C lagern. Nach dem Öffnen dicht verschlossen und trocken halten.

## empfohlene Dosierung

25 g/hL

## Gut zu Wissen

Für beste Ergebnisse sollte Fermaid K in Verbindung mit einem geeigneten Hefe-Rehydratisierungsnährstoff (wie Go-Ferm oder Go-Ferm Protect) verwendet werden, um die richtige Ernährung der Kulturhefe von der Rehydratation bis zur vollständigen Fermentation zu gewährleisten. Geben Sie 25 g/hL bei 1/3 Zuckerverlust oder in zwei Dosen zu; 12,5 g/hL am Ende der Verzögerungsphase und 12,5 g/hL bei 1/3 Zuckerverlust.

## wichtiger Hinweis:

Bitte beachten Sie, dass Fermaid K in Europa **NICHT** für den Einsatz im Weinkeller und für die Weinbereitung zugelassen ist. Zum Bierbrauen darf es in Europa verwendet werden. Für die Weinbereitung empfehlen wir Fermaid E zu verwenden.

Das vorliegende Produktemerkblatt 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