

# **FERMAID® „E“**

# **HEFE N Ä H R S T O F F**

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

Die vielseitigen Vorteile von FERMAID 'E':

	<b>Einfluß auf Hefe</b>	<b>Probleme durch ...</b>	<b>FERMAID b e w i r k t ...</b>
<b>VITAMINE</b>	Notwendig für gute Entwicklung d. Hefezellen	<ul style="list-style-type: none"> <li>o Wilde Hefen und Bakterien bilden Oxidationsstoffe, welche im Most Vitamine aufbrauchen</li> <li>o Während der Hefeaktivität werden beachtliche Mengen Vitamine benötigt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>o gute <b>Anreicherung des Mostes</b> mit notwendigen Vitaminen aus besonderen Hefepräparaten.</li> <li>o ausgewogene Versorgung mit optimal zusammengesetzten <b>Vitaminkomponenten</b></li> </ul>
<b>STICKSTOFF-N<sub>2</sub></b>	Nötig zur Synthese von Aminosäuren u. Proteinen	<ul style="list-style-type: none"> <li>o Der Stickstoffgehalt im Most wird stark reduziert durch               <ul style="list-style-type: none"> <li>- extreme Mostklärung</li> <li>- wilde Mikroflora im Most (mangelnde Hygiene)</li> <li>- Boden, Wetter, Düngereduktion</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>o <b>komplexes Stickstoffangebot</b> in Form von               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ammoniumphosphat</li> <li>- Ammoniumsulfat</li> <li>- Aminosäuren</li> </ul> </li> </ul>
<b>ARGININ</b>	Beeinflusst den Stickstoffzyklus	<ul style="list-style-type: none"> <li>o Bildung des unerwünschten Ethylcarbamats</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>o <b>Reduziert</b> Bildung von <b>Ethylcarbamats</b></li> </ul>
<b>SAUERSTOFF-</b>	Wichtig für Hefevermehrung und Synthese von Sterolen	<ul style="list-style-type: none"> <li>o 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> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>o Besonderer Effekt zur Fixierung von Sauerstoffmolekülen und deshalb auch Anhebung des verfügbaren <b>Sauerstoffgehaltes</b></li> </ul>
<b>MINERALSTOFFE</b>	Wichtig für Gärung und als enzymatischer Co-Faktor	<ul style="list-style-type: none"> <li>o Durch Mostklärung drastische Reduzierung von Mineralstoffen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>o Anreicherung des Mostes mit notwendigen <b>Mineralstoffen</b></li> </ul>
<b>STEROLE</b>	Unerlässlich zur Membransynthese während Zellaktivität.	<ul style="list-style-type: none"> <li>o Niedriger Gehalt an Sauerstoff und Sterolen beeinträchtigt die Gärung</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>o <b>Spezielle Hefezellprodukte</b> liefern ausreichend Sterole</li> </ul>
<b>FETTSÄUREN</b>	Ungesättigte Fettsäuren sind unbedingt nötig für Gärung.	<ul style="list-style-type: none"> <li>o Wilde Mikroflora konsumiert die ungesättigten Fettsäuren</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>o <b>Hefemembrane</b> in FERMAID enthalten ungesättigte Fettsäuren</li> </ul>

## **Wirkstoffe von FERMAID:**

- o Inaktivierte Weinhefen *Sacc.cerev.* sind natürlicher Lieferant von Vitaminen, Aminosäuren, Proteinen, Polysacchariden und absorbieren auch Hefegifte (Toxine).
- o Thiamin - Vitamin B1
- o Di-Ammoniumphosphat
- o Ammoniumsulfat

DOSIERUNG: 35 - 40 Gramm / Hektoliter  
ZUGABE: gleichzeitig mit Hefezugabe

PACKUNG: Folienbeutel mit 1 kg oder 2,5kg Inhalt  
GARANTIE: entspricht internat. Weinbehandlungsmittelcodex und Vorschriften der E.U. Weinverordnung