

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':

	Einfluß auf Hefe	Probleme durch ...	FERMAID b e w i r k t ...
VITAMINE	Notwendig für gute Entwicklung d. Hefezellen	<ul style="list-style-type: none"> o Wilde Hefen und Bakterien bilden Oxidationsstoffe, welche im Most Vitamine aufbrauchen o Während der Hefeaktivität werden beachtliche Mengen Vitamine benötigt 	<ul style="list-style-type: none"> o gute Anreicherung des Mostes mit notwendigen Vitaminen aus besonderen Hefepräparaten. o ausgewogene Versorgung mit optimal zusammengesetzten Vitaminkomponenten
STICKSTOFF-N₂	Nötig zur Synthese von Aminosäuren u. Proteinen	<ul style="list-style-type: none"> o Der Stickstoffgehalt im Most wird stark reduziert durch <ul style="list-style-type: none"> - extreme Mostklärung - wilde Mikroflora im Most (mangelnde Hygiene) - Boden, Wetter, Düngereduktion 	<ul style="list-style-type: none"> o komplexes Stickstoffangebot in Form von <ul style="list-style-type: none"> - Ammoniumphosphat - Ammoniumsulfat - Aminosäuren
ARGININ	Beeinflusst den Stickstoffzyklus	<ul style="list-style-type: none"> o Bildung des unerwünschten Ethylcarbamats 	<ul style="list-style-type: none"> o Reduziert Bildung von Ethylcarbamats
SAUERSTOFF-	Wichtig für Hefevermehrung und Synthese von Sterolen	<ul style="list-style-type: none"> o Sauerstoffgehalt des Mostes wird reduziert durch <ul style="list-style-type: none"> - starke Mostklärung - wilde Hefen und Bakterien - Oxidationsenzyme im Most 	<ul style="list-style-type: none"> o Besonderer Effekt zur Fixierung von Sauerstoffmolekülen und deshalb auch Anhebung des verfügbaren Sauerstoffgehaltes
MINERALSTOFFE	Wichtig für Gärung und als enzymatischer Co-Faktor	<ul style="list-style-type: none"> o Durch Mostklärung drastische Reduzierung von Mineralstoffen 	<ul style="list-style-type: none"> o Anreicherung des Mostes mit notwendigen Mineralstoffen
STEROLE	Unerlässlich zur Membransynthese während Zellaktivität.	<ul style="list-style-type: none"> o Niedriger Gehalt an Sauerstoff und Sterolen beeinträchtigt die Gärung 	<ul style="list-style-type: none"> o Spezielle Hefezellprodukte liefern ausreichend Sterole
FETTSÄUREN	Ungesättigte Fettsäuren sind unbedingt nötig für Gärung.	<ul style="list-style-type: none"> o Wilde Mikroflora konsumiert die ungesättigten Fettsäuren 	<ul style="list-style-type: none"> o Hefemembrane in FERMAID enthalten ungesättigte Fettsäuren

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 Ammoniumsulphat

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