

**GO-FERM®****69.183**

Förderung der Hefeaktivität

**GO-FERM**

Patent angemeldet

GO-FERM® ist ein **100% biologisches** Spezialprodukt von inaktiven Hefen, erzielt durch besondere Herstellungsverfahren zur Anreicherung des natürlichen Gehaltes der Hefebiomasse an Vitaminen (z.B. Pantothemat, Biotin), an Mineralstoffen (z.B. Magnesium, Zink, Mangan) und an Aminosäure.

**Die Innovation:****Hefenährstoff zur Anwendung bei der Hefe-Rehydratation !**

... FÜR SICHERHEIT bei der Gärung

GO-FERM® wurde von LALLEMAND zur **Vermeidung von Gärverzögerungen und Gärstopps** entwickelt. Qualitätsprobleme und zusätzliche Kosten bei der Weinbereitung entstehen durch zögerliche Gärung und dadurch mögliche Infektionen mit Bakterien und Wildhefen.



Der spezielle GO-FERM® Effekt wird gegen Ende der Gärung wirksam. Besonders durch Stressbedingungen (Nährstoffmangel, Temperaturschock, Hefegifte, etc.) während der Gärung entstehen Gärstopps.

Das Konzept von GO-FERM® ermöglicht gegen Ende der Gärung eine deutlich bessere Zellaktivität für die Hefen und somit einen wirkungsvollen Gärungsverlauf.

GO-FERM® liefert den Hefen Alpha-amino-Stickstoff (ca. 10 mgN/l bei Dosage 30 g/hl); eine konsequente Ergänzung der Nährstoffgabe durch „Fermaid“ wird zur optimalen Hefeversorgung bei Mosten mit geringem hefeverfügbaren Stickstoffgehalt (FAN) empfohlen. In der Praxis bringt die Ergänzung der Hefeernährung mit GO-FERM® bei der Rehydratation mit einer zusätzlichen Nährstoffgabe von „Fermaid“ zum Zeitpunkt der stürmischen Gärung (1/3 des Zuckers vergoren) vorteilhafte Resultate .

... FÜR SICHERUNG der Weinqualität

GO-FERM® reduziert die Stressfaktoren, welche zur Bildung von Schwefelverbindungen (Böckser) führen können; auch das Risiko der Bildung flüchtiger Säure wird reduziert.

Hoher Reifegrad der Trauben und mikrobielle Kontamination der Moste/Maischen (durch Fäulnis, Traubentransport, etc) führen – vor der Dosage mit Reinzuchthefer – zu Mangel an Mikroelementen für die Gärung. Dadurch entstehen Gärungsprobleme selbst in Mosten mit ausreichend Stickstoffgehalt. GO-FERM® bewirkt eine frühzeitige Einlagerung von Nährstoffreserven, Vitaminen und Mikroelementen für eine ausgewogene und zügige Gärung.

GO-FERM® enthält bio-verfügbare Mikronährstoffe

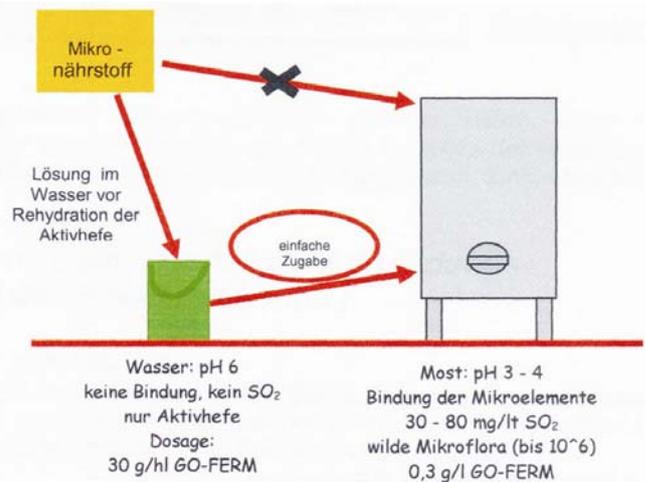
Mikronährstoffe (Mineralstoffe und Vitamine) sind für die ausgewogene Stoffwechselaktivität der Hefen eine wichtige Basis. Der Mangel an einer einzelnen Nährstoffkomponente führt bereits zur Stresssituation und unerwünschten Stoffwechselaktivitäten der Hefen (z.B. Schwefelböckser, etc).

In solchen Fällen führt die Zugabe von Ammoniumsalzen zu einer Steigerung des Problems.

Diese Erkenntnisse erklären auch die Mangelsituation an Nährstoffen in Mosten mit erhöhter Kontamination an Wildhefen, Fäulnissporen und -bakterien sowie bei stark vorgeklärten Mosten.

Die herkömmliche Zugabe von Mikronährstoffen zu Most / Maische hat nur geringe Wirkung: essentielle **Enzym-Kofaktoren** wie Mg., Mn. und Zn. werden durch anorganische Anione, organische Säuren, Polypeptide u. Polysaccharide gebunden; **Vitamine** werden schnell von Wildhefen verbraucht oder durch SO<sub>2</sub> inaktiviert, bevor diese wichtigen Stoffe den Reinzuchtheften zur Verfügung stehen.

Das innovative GO-FERM® Konzept gewährleistet die Versorgung der Hefen mit wichtigen Mikroelementen **vor** der Zugabe zum Most: **im Wasser bleiben die zugegebenen Mineralstoffe und Vitamine bio-verfügbar erhalten** und stehen den Aktivhefen für eine stressreduzierte Gärung zur Verfügung.



<b>Anwendung</b>	GO-FERM® wird im Wasser für die Rehydratation der Hefen vor Zugabe der Aktivhefen aufgelöst. GO-FERM® ist 100%biologisch und beeinträchtigt die Hefen während der Rehydratation nicht. (Die Zugabe von DAP oder anorganischen Salzen zum Wasser würde die Hefen schädigen).			
<b>Dosage</b>	GO-FERM® wird 30 Gramm per Hektoliter zu vergärenden Most zugegeben. (z.B. für 100 hl Most mit 25 g/hl Hefezugabe werden 3 kg GO-FERM® in 25 Liter Wasser bei 40°C. gelöst; danach wie gewohnt die 2.5 kg Aktivhefe zur Rehydratation einrühren. Diese Hefesuspension nach 30 Minuten dem zu vergärenden Most beimischen.			
<b>Lagerung</b>	Bei max. 25°C kann GO-FERM® 3 Jahre ohne Aktivitätsverlust gelagert werden. Kühl und trocken lagern.			
<b>Mikro-biologische Standards des önologischen Produktes</b>	Standard plate count < 15,000 /g; Coliform < 10 /g; E.coli, Salmonella, Staph. Aureus: keine;			
<b>Packungs-einheit</b>	2,5 kg Beutel (10 kg im Karton)			
<b>Das innovative Konzept von Lallemand für verbesserte Nährstoff-gehalte im Most</b>	Hefeverfügbarer Stickstoffgehalt im Most	Zugabe bei Rehydratation der Aktivhefe	Bei Hefezugabe	Nach Vergärung von 1/3 des Zuckers
	> 200 mgN/l	GO-FERM 30 g/hl	----	----
	100 - 200 mgN/l	GO-FERM 30 g/hl	----	FERMAID 20-40 g/hl
< 100 mgN/l	GO-FERM 30 g/hl	FERMAID 20-40 g/hl	FERMAID 20-40 g/hl	

C: Danstar Ferment AG, Alpenstraße 12, CH-6304 Zug. Der Hersteller gewährleistet die Qualität seiner Produkte. Für Anwendungen im Einzelfall oder Folgen, die aus den spezifischen Umständen einer bestimmten Behandlung erfolgen, kann keine Garantie übernommen werden. Landesspezifische Gesetzeslage beachten.