

ACTIFERM MFC

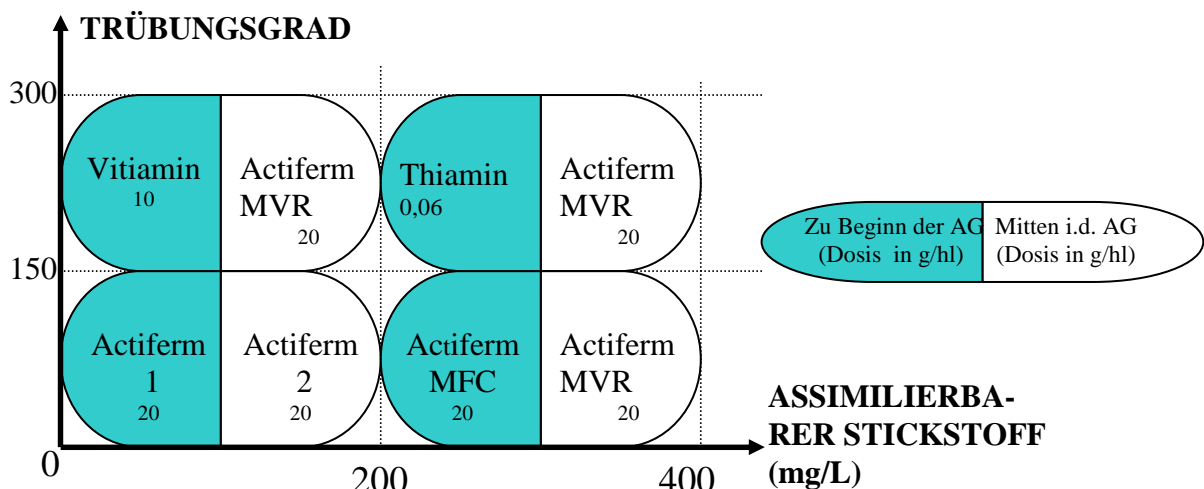
STEUERUNGSMITTEL FÜR DIE ALKOHOLISCHE GÄRUNG GEKLÄRTER MOSTE OHNE STICKSTOFFMANGEL (Assimilierbarer Stickstoff >150-200mg/l)

ZUM ERREICHEN EINER OPTIMALEN LIPIDISCHEN ERNÄHRUNG DER VITILEVURES UND ZUR REGULIERUNG DER AUSGANGSTRÜBUNG DES MOSTES

ANWENDUNGSGEBIET

- ♦ Die Moste ohne Stickstoffmangel (wie z.B. oft die Chardonnay-Moste) benötigen keinen Stickstoffzusatz zu Beginn der Gärung. Bei diesem Mosttyp ist jedoch eine verstärkte Klärung für die organoleptische Qualität des Endweines von entscheidender Bedeutung. Dies jedoch führt zu einem beachtlichen Lipidenmangel (Feuillat, 1995) und zu einem Defizit an Hilfsstoffen im Most.
- ♦ **ACTIFERM MFC** führt aufgrund seiner Zusammensetzung aus speziell entwickelten inaktivierten Hefen notwendige Lipide für einen guten Gärungsverlauf zu (langkettige Fettsäuren: C16, C18). Normalerweise sind diese Lipide natürlich in frisch gepressten Mosten enthalten, aber sie werden im Trub eliminiert. **ACTIFERM MFC** stellt Hilfsstoffe zur Verfügung, die die Vermehrung der Hefen fördern und die hemmende Wirkung der Kohlensäure begrenzen (indem sie das Entweichen von Gasen fördern):
ACTIFERM MFC muss zu Beginn der Gärung zum Zeitpunkt des Zusetzens von Hefe, darf aber zu keinem anderen Zeitpunkt benutzt werden.
- ♦ **ACTIFERM MFC** muss unbedingt synergetisch mit einem Zusatz **Actiferm MVR** (diesen aber mitten in der Gärung zugeben - s. Blatt Nr. 4.06) und einem Sauerstoffzusatz mit den Geräten des Sortiments **Oxyferm** (s. Blatt Nr. 18.10, 18.05) verwendet werden. Dieser Sauerstoffzusatz ist von entscheidender Bedeutung, um eine perfekte Zusammensetzung der Wände der *Saccharomyces cerevisiae* (Sterole und ungesättigte Fettsäuren) zu erhalten (Salmon, 2001) zu erreichen. Für die Weinbereitung im normalen Fass oder im Bariquefass weisen wir auf den Vorteil hin, den das System **Oxyfût** als spezieller Sauerstoffzusatz bietet. Der Zusatz **Actiferm MVR** dient der Reaktivierung des Zuckertransports und zur Entgiftung des Milieus.

Wir empfehlen, die bei weißem oder roséfarbenem Most einzusetzenden Aktivierungsstoffe je nach Trübungsgrad und Gehalt an assimilierbarem Stickstoff im Most auszuwählen.



- ◆ **ACTIFERM MFC** enthält kein Thiamin. Thiamin soll zusätzlich zugegeben werden, wenn es nicht ausreichend vorhanden ist (bei starker Pressung der mosteigenen Hefen, bei teilweise von Botrytis befallenem Lesegut, bei hoher Schwefelungsdosis oder hoher Erntetemperatur) oder wenn eine schnelle Gärung erwünscht ist. Ist eher ein langsames und regelmäßiges Gärungsende angestrebt (mit weniger Hefen, die sich aber dank Actiferm MFC, MVR et Oxyferm in einem sehr guten physiologischen Zustand befinden), um so etwas gehaltvollere Weine zu erhalten, soll kein Thiamin zugegeben werden.

GEBRAUCHSANWEISUNG

- ◆ 1 kg **ACTIFERM MFC** in etwa 10 L Most in Gärung auflösen (sofortige Auflösung).
- ◆ Zu Beginn der Gärung beim Zusetzen von Hefe mit VITILEVURE während eines Umpumpvorgangs zugeben.

DOSIERUNG

- ◆ 20 g/hL.

GESETZGEBUNG

- ◆ Gesetzlich zulässige Dosierung: 89 g/hL.
- ◆ Nehmen Sie unseren Führer zur Ernährung der Hefen zur Hand.

VERPACKUNG

- ◆ Beutel 1 kg - Karton 20 x 1 kg.

LAGERUNG

- ◆ Ganze Verpackung, originalverschweißt, lichtgeschützt, an einem trockenen und geruchsfreien Ort lagern .
- ◆ Nach Öffnung der Verpackung schnell aufbrauchen.

Die oben angegebenen Informationen entsprechen unserem aktuellen Kenntnisstand.
Sie werden unverbindlich zur Verfügung gestellt und ohne Garantie gegeben, sofern die Verwendungsbedingungen außerhalb unserer Kontrolle liegen.
Sie entbinden den Benutzer nicht von der Beachtung der Gesetze und der bestehenden Sicherheitsbestimmungen.
Diese Unterlagen sind Eigentum von SOFRALAB und dürfen ohne seine Zustimmung nicht geändert werden.