

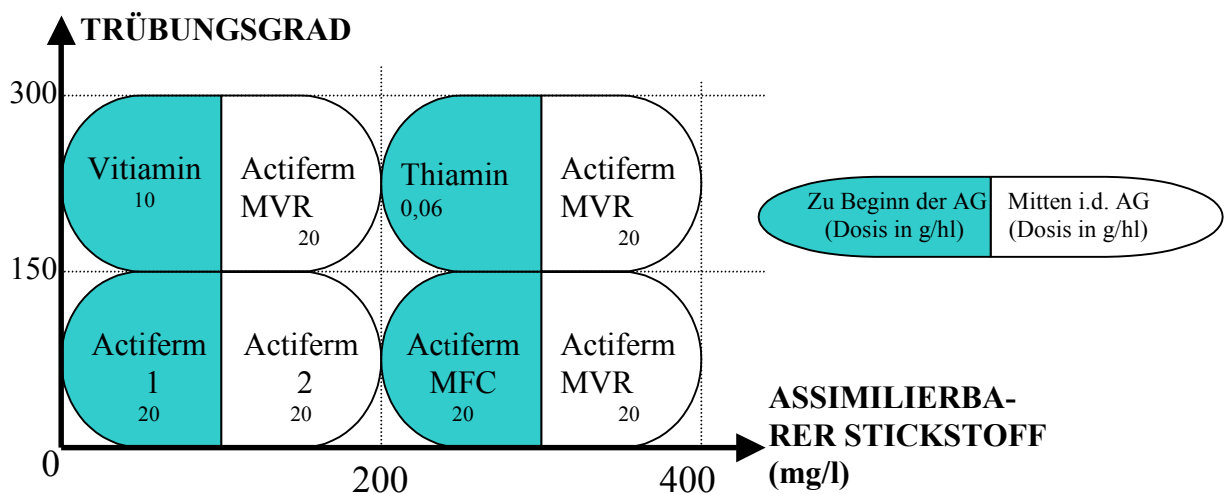
# ACTIFERM MVR

## STEUERUNGSMITTEL FÜR DIE ALKOHOLISCHE GÄRUNG AKTIVIERUNGSMITTEL MITTEN IN DER GÄRUNG – MITTEL ZUR SICHERUNG DES ÜBERLEBENS

ZUR AUFRECHTERHALTUNG DER LEBENSFÄHIGKEIT DER HEFEN BIS ZUM ENDE DER  
ALKOHOLISCHEN GÄRUNG  
STICKSTOFF IN FORM VON AMMONIAK, INAKTIVIERTE HEFERINDEN

### ANWENDUNGSGEBIET

- ◆ **ACTIFERM MVR** wird mitten in der Gärung eingesetzt, um die Lebensfähigkeit der Hefen bis zum Ende der Gärung aufrechtzuerhalten. Um seine Wirkung zu optimieren, sollte man zugleich folgendes durchführen:
  - **BEI ROTWEINEN:**
    - 1) In jedem Fall sollte ein gesteuertes Zusetzen von Sauerstoff (10 mg/l) mit **CANNE (Stab) OXYFERM** oder **OXYFRITTE** zwischen dem ersten Drittel und der Hälfte der Gärung stattfinden (um den Widerstand der Wände gegenüber dem Alkohol zu erhöhen)
    - 2) Im Falle eines starken Stickstoffmangels (Gehalt an assimilierbarem Stickstoff unter 200 mg/l) **zu Beginn der Gärung** 10 g/hl Ammoniumsalze zugeben, vorzugsweise mit Thiamin (VITAMIN oder VITAMIN 2) (um eine ausreichende Anzahl von Hefen zu erhalten)
    - 3) Wenn der Gehalt an mosteigenen Hefen sehr hoch ist, **zu Beginn der Gärung** unbedingt 0,5 g/hl Thiamin (nur Thiamin, wenn der Stickstoffgehalt ausreichend ist - >200 mg/l) zugeben (um eine ausreichende Anzahl von Hefen zu erhalten: wenn aber der Thiaminmangel im Zusammenhang mit dem Verbrauch durch die Hefegattung Kloeckera steht, bleibt die Vermehrung der zugesetzten ausgewählten Hefen begrenzt).
  - **BEI WEISS- ODER ROSEWEINEN:** Mit anderen Nährstoffen koppeln wie in der Abbildung unten empfohlen.



- ◆ Hauptgrund für schleppende Gärungen oder Gärungsabbrüche bei Rotweinen ist die Auflösung ihrer Wände – besonders bei hoher Temperatur - durch den Alkohol. Die physiologische Wirkung dieser Auflösung besteht in einer Zerstörung der Proteine für den Zuckertransport, was den allmählichen Tod der Hefen und dann einen Abbruch der Gärung zur Folge hat.  
**ACTIFERM MVR** führt (mitten in der Gärung) Stickstoff zu, den die Hefe dazu benutzt, Proteine für den Zuckertransport wiederzubilden und der es der Hefe ermöglicht, ihre Aktivität bis zum Ende der alkoholischen Gärung aufrechtzuerhalten. Dieser Stickstoff wird in Form von Ammoniak, aber teilweise auch in Form von Amin zugeführt (über die inaktivierten Hefen).
- ◆ **ACTIFERM MVR** führt auch (durch die inaktivierten Hefen, die es enthält) Lipide zu, die die Hefewände verstärken, um bei hohem Alkoholwert besser widerstehen zu können.
- ◆ **ACTIFERM MVR** stellt Hefewände zur Verfügung, die durch Adsorption der kurzkettigen Fettsäuren (hemmend für die Hefen) das Milieu entgiften.

### GEBRAUCHSANWEISUNG

- ◆ 1 kg **ACTIFERM MVR** in etwa 10 l Most in Gärung auflösen (sofortige Auflösung).
- ◆ Mitten in der Gärung während eines Umpumpvorgangs zugeben. Wir warnen vor dem möglichen Risiko der Schaumbildung oder des Überlaufens bei jedem Zusetzen von festen Stoffen während der Gärung.

### DOSIERUNG

- ◆ 20 g/hl bis 40 g/hl, je nach Gärungsbedingungen (Reife, Temperatur, verwendeter Hefestamm,...).

### GESETZGEBUNG

- ◆ **ACTIFERM MVR** enthält Stickstoff in Form von Ammoniak; die gesetzlich zulässige Maximaldosierung liegt bei 60 g/hl (wenn kein anderer Zusatz an Stickstoff in Form von Ammoniak zugegeben wurde).
- ◆ Nehmen Sie unseren Führer zur Ernährung der Hefen zur Hand.

### VERPACKUNG

- ◆ Sack 1 kg - Karton de 20 x 1 kg.
- ◆ Sack 5 kg - Karton de 4 x 5 kg

### LAGERUNG

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