



ACTIFERM MFC



Umfassender
Gärungsaktivator

ist unbedingt mit einer
Zufuhr von ACTIFERM
MVR und einer Zufuhr
von Sauerstoff

Ist unbedingt bei Gärstart
beim Hefezusatz
zuzugeben und
keinesfalls zu einem
anderen Zeitpunkt.



GUT ZU WISSEN!

Mosten, die keinen Stickstoffmangel aufweisen (wie beispielsweise oft Chardonnay-Moste), muss bei Gärstart kein Stickstoff zugeführt werden. Bei diesem Mosttyp ist für die sensorische Qualität des Weins allerdings eine starke Klärung von entscheidender Bedeutung. Dies führt beim Most allerdings zu einem hohen Lipidmangel (Feuillat, 1995) sowie zu einem Mangel an Stoffen mit unterstützender Wirkung.

ACTIFERM MFC führt durch seine speziellen inaktivierten Hefen die für einen reibungslosen Gärverlauf erforderlichen Lipide zu (langkettige Fettsäuren: C16, C18).

Diese Lipide liegen in der Regel von Natur aus im frisch gepressten Most vor, werden aber mit dem Trub entfernt. **ACTIFERM MFC** führt Cellulose zu, die die Vermehrung der Hefen fördert und die hemmende Wirkung der Kohlensäure (durch Förderung der Gasentweichung) mindert.



DOSIERUNG

20 g/hL.



VERPACKUNG



1 KG



LAGERUNG

Nicht angebrochene, original verschlossene Packungen lichtgeschützt an einem trockenen Ort aufbewahren, der frei von Gerüchen ist.
Angebrochene Packungen rasch aufbrauchen.

Die vorstehenden Informationen entsprechen unserem aktuellen Kenntnisstand. Sie werden ohne Gewähr oder Haftung erteilt, da sich die Verwendungsbedingungen unserer Kontrolle entziehen. Sie entbinden den Anwender nicht von der Einhaltung der geltenden Gesetzgebung und den geltenden Sicherheitsangaben. Dieses Dokument ist Eigentum von SOFRALAB und darf ohne dessen Zustimmung nicht verändert werden.



ÖNOLOGISCHE ZIELE

ACTIFERM MFC ist unbedingt mit einer Zufuhr von **ACTIFERM MVR** (die während der Gärung erfolgt s. Datenblatt Nr. 4.06) und einer Zufuhr von Sauerstoff mit einem Gerät aus der OXYFERM-Reihe (s. Datenblatt Nr. 18.10, 18.05) zu kombinieren. Diese Sauerstoffzufuhr ist entscheidend, um eine optimale Zusammensetzung der Zellwand von *Saccharomyces cerevisiae* (Sterine und ungesättigte Fettsäuren) zu erzielen (Salmon, 2001). Für die Weinbereitung in Fass oder Barriquefass ist das OXYFÛT-System für die Sauerstoffzufuhr besonders vorteilhaft. Die Zugabe von **ACTIFERM MVR** reaktiviert den Zuckertransport und entgiftet das Milieu.

Wir empfehlen, die Auswahl des zu verwendenden Aktivators bei Weiß- oder Rosémosten insbesondere vom Trübungsgrad und dem Gehalt an assimilierbarem Stickstoff im Most abhängig zu machen.

ACTIFERM MFC enthält kein Thiamin. Eine zusätzliche Thiaminzufuhr empfiehlt sich bei Mangelzuständen (starker Druck durch indigene Hefen, teilweise botrytisfaules Lesegut, hohe Schwefelgabe, hohe Temperatur des Leseguts) und falls eine rasche Vergärung gewünscht wird. Sollen jedoch eine langsame, konstante Endvergärung (mit einer geringeren Anzahl von Hefen, die sich aber dank **ACTIFERM MFC, MVR** und OXYFERM in einem sehr guten physiologischen Zustand befinden) und somit Weine von größerer Fülle erzielt werden, wird auf die Thiaminzufuhr verzichtet.



GEBRAUCHSHINWEISE

1 kg **ACTIFERM MFC** in etwa 10 L gärendem Most auflösen (sofortige Auflösung).
Beim Gärstart beim Zusatz beim Umpumpen zugeben.

Warnhinweis:

*Produkt für önologische und ausschließlich gewerbliche Zwecke.
Gemäß den geltenden gesetzlichen Vorschriften anwenden.*