

Auxilia®



FR-BIO-01
EU Landwirtschaft

.....
Hefenährstoff, hergestellt aus ökologisch erzeugten Heferinden und zugelassen für die Herstellung von Bio-Weinen und Sekten
.....

→ TECHNISCHE BESCHREIBUNG

Auxilia verbessert den Durchgärungsgrad und vermindert die Bildung von flüchtiger Säure. **Auxilia** ist geschmacklich neutral, steigert das Gärpotential durch die Absorption von Gärungsinhibitoren, und unterstützt den Ausbau auf der Hefe (*sur lie*). Hergestellt aus 100% Bio-Hefezellrinde.

→ ZUSAMMENSETZUNG UND TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

- Hergestellt aus 100% Bio-Hefezellrinde
- Erzeugt in einer Fabrik, die exklusiv nur Bio-zertifizierte, biotechnologische Produkte herstellt
- Hergestellt von einem Hefestamm, der auf 100%igem Bio-Getreide gezogen wurde
- Gentechnikfrei und nicht-ionisiert

Auxilia wurde nach den Vorschriften des *Codex Oenologique International* hergestellt.

Auxilia ist Bio-zertifiziert durch **FR-BIO-01** und für die Herstellung von Bio-Weinen und Sekten zugelassen.

→ DOSIERUNG

- Von 20 bis 40 g/hl
- Maximal zugelassene Dosierungsmenge: 40 g/hl (nach EU Vorschrift Nr 606/2009)

→ ANWENDUNG

- Alkoholische Gärung: auf 2 Gaben verteilen (10-20 g/hl)
 - Erste Gabe bei der Rehydrierung, direkt zur Hefemasse
 - Zweite Gabe nach der Hälfte des Gärungsverlaufs, ggf. mit einer anorganischen Stickstoffzugabe
- Bei Vorbereitung von Sektgrundweinen: vor der zweiten Gärung
 - Zugabe direkt vor Innokulation (Tank- und Flaschengärung)
- **Auxilia** fördert Hefen wie auch Bakterien durch Nährstofffreigabe. Eine mikrobiologische Überwachung ist erforderlich, besonders, wenn ein biologischer Säureabbau unerwünscht ist.

→ VERPACKUNG UND LAGERUNG

1 kg Päckchen in Kartons zu 10 kg. Produkt Kennzeichnung: 004550
Angebrochene Packungen gut verschließen und im Kühlschrank lagern
Geschlossene Packungen trocken, kühl und geruchsfrei lagern unter 15° C

