



FERMOPLUS Integrateur 20 KD 2.0

Ausgewogener Weinbaunährstoff für gleichmäßige Gärungen.



→ TECHNISCHE BEZEICHNUNG

FERMOPLUS Integrateur 20KD 2.0 ist ein Nährstoff, der entwickelt wurde, um einen optimalen Gärverlauf zu erreichen. Er versorgt die Hefe mit allen Elementen, die sie benötigt, um Weine mit mehr Komplexität und Geschmacksintensität zu erzeugen.

Neben der Erhöhung an gut verwertbarem Stickstoff versorgt **FERMOPLUS Integrateur 20KD 2.0** den Most auch mit Vitaminen, Sterolen und anderen Mikroelementen, wodurch die Vitalität der Hefezellen erhöht wird und eine leistungsfähige und aktive Population entsteht, die in der Lage ist, sogar in Mosten mit hohem Alkoholgehalt Zucker abzubauen.

Die Glykoproteinkolloide mit niedrigem Molekulargewicht sind der wichtigste und technologisch wertvollste Zellwandbestandteil der inaktivierten Mikroorganismen in **FERMOPLUS Integrateur 20KD 2.0**, da sie leicht verwertbar sind und eine Reihe positiver Wirkungen für die aktiven Hefen und den entstehenden Wein entfalten, der in allen sensorischen Aspekten besser abschneidet.

Bei Verwendung während des 3. bis 4. Tages der Gärung wird das Auftreten von minderwertigen Gerüchen auf ein Minimum reduziert und bei Weißweinen wird die Bildung von Mercaptanen und anderen oV-Gerüchen, die sich während der Lagerzeit nach der Gärung entwickeln können, verhindert. Bei schleppender Gärung oder späten Zugaben von konzentriertem Most stellt die Zugabe von **FERMOPLUS Integrateur 20KD 2.0**, eventuell in Verbindung mit einer kurzen Belüftung, die idealen Bedingungen für die Hefezellenentwicklung wieder her.

→ ZUSAMMENSETZUNG UND TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Di-Ammonium-Phosphat, Hefezellwände, Hefeautolysate, Thiaminhydrochlorid (Vitamin B1).

→ DOSIERUNG

Zwischen 10 und 75g/hL.

FERMOPLUS Integrateur 20KD 2.0 liefert 15 ppm* RAN bei einer Dosierung von 10 g/hL.

→ GEBRAUCHSANWEISUNG

Die Dosierungsmenge in Most auflösen und durch Umpumpen zu der Gesamtmenge geben.

→ STORAGE AND PACKAGING

Kühl und trocken lagern, vor direkter Sonneneinstrahlung und Hitze schützen.

1 kg netto-Packungen in Kartons mit 10 kg Inhalt.

5 kg und 20 netto-Beutel.

*Zufuhr durch spektrophotometrisch-enzymatische Analyse.

Dafür werden spektrophotometrische Methoden verwendet, die die Werte für APA separat ermitteln können: Ammonium-Ion und Stickstoff aus den primären Gruppen der Alpha-Aminosäuren, organischer Stickstoff. Die Analyse des organischen Stickstoffs mit der Technik N-OPA ist nicht spezifisch für die Aminosäure Prolin, da sie aufgrund des Vorhandenseins sekundärer Gruppen nicht nachweisbar ist; außerdem wird diese Aminosäure von Hefe nicht leicht assimiliert. Diese Werte können sich von jenen Ergebnissen unterscheiden, die aus der Kjeldahlschen Stickstoffbestimmung (TKN, Total Kjeldahl Nitrogen) ergeben, mit der der gesamte vorhandene Stickstoff ermittelt wird. Der Fehlerbereich bei Messung und Produktion liegt bei +10 %.

