

---

## Technische Information: Go-Ferm

---

Go-Ferm ist ein 100% biologisches Spezialprodukt von inaktiven Hefen, erzieht durch besondere Herstellungsverfahren zur Anreicherung des natürlichen Gehaltes der Hefebiomasse an Vitaminen (z.B. Panthothenat, Biotin) an Mineralstoffen (z.B. Magnesium, Zink, Mangan) und Aminosäure.

### Qualität

Dieses Produkt entspricht dem europäischen Weingesetz und unterliegt einer ständigen Qualitätskontrolle.

### Anwendung

Go-Ferm wird im Wasser für die Rehydratation der Hefen vor der Zugabe der Aktivhefen aufgelöst. Go-Ferm ist 100% biologisch und beeinträchtigt die Hefen während der Rehydratation nicht.

### Dosierung

Go-Ferm wird 30 Gramm pro Hektoliter zum vergärenden Most zugegeben. (z.B für 100hl Most mit 25g/hl Hefezugabe werden 3 kg Go-Ferm in 25 Liter Wasser bei 40°C gelöst; danach wie gewohnt 2,5kg Aktivhefe zur Rehydratation einrühren. Diese Hefesuspension nach 30 Minuten dem zu vergärenden Most beimischen.

### Eigenschaften

- Reduzierung der Stressfaktoren
- Böckservermeidung
- Reduktion untypischer Weinalterung (UTA)
- sensorisch wertvollere Weine
- bessere Stabilität der Weine

### Lagerung

Bei max. 25°C kann Go-Ferm 3 Jahre ohne Aktivitätsverlust gelagert werden. Kühl und trocken lagern.