

HNC

Hefenährstoff auf Basis von Diammoniumphosphat und Vitamin B1

PRODUKTINFO

Die Entwicklung und der Verlauf der alkoholischen Gärung im Wein ist abhängig von der Versorgung mit assimilierbarem Stickstoff, Vitaminen, Sauerstoff und Mineralsalzen. Die Wahrscheinlichkeit, dass eine der Wachstums-komponenten nicht ausreichend zur Verfügung steht, ist groß. Dieses Produkt enthält Diammoniumphosphat und Thiamin (Vitamin B1). Es gewährleistet die Versorgung der Hefen mit Ammonium, Phosphat und Vitamin B1. Diese drei Komponenten sind Grundlage einer stabilen Gärung ohne Böckser und einer guten SO₂ Bilanz im späteren Wein.

VORZÜGE

- ohne Sulfate und somit geringeres Böckserisiko
- Vitamin B1 zur Verbesserung der SO₂ Bilanz
- gute Hefevermehrung
- höhere Alkoholausbeute

ANWENDUNG

HNC im zweiten Gärdrittel (70 - 30°Oe) schrittweise zugeben. Ist dies nicht möglich, die komplette Dosage das

Präparats 2 - 3 Tage nach dem Gärbeginn zugeben. Dosage: 40 - max. 60 g/hl. Die benötigte Menge richtet sich im wesentlichen nach dem Gesundheitszustand der Trauben, der Nährstoffversorgung des Mostes und den ange-strebten Gärbedingungen. HNC in der 10-fachen Menge Wein oder Wasser lösen und langsam dem Gärgebilde zuführen. Durch die Dosierung wird im Gärgebilde gelöstes CO₂ freigesetzt: Schaumbildung kann eintreten. Als weitere Hefenährstoffe dürfen zusätzlich zur Höchstdosage an HNC noch max. 40 g/hl Diammoniumphosphat und 40 g/hl inaktive Hefen (ANAVITAL Spezial) eingesetzt werden. Bei höheren Dosierungen werden die weingesetzlichen Grenzwerte überschritten. Wenn höhere Mostgewichte (>80°Oe) vorliegen oder schwierige Gärbedingungen zu erwarten sind, wird der Einsatz von A Tabelle: Zugabe in Abhängigkeit vom FAN-Wert (freier assimilierbarer Stickstoff)

Tabelle: Zugabe in Abhängigkeit vom FAN-Wert (freier assimilierbarer Stickstoff)

FAN	HNC
[mg/l]	[g/hl]
< 100	60
100 - 160	45
160 - 250	30
> 250	20

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- steigert die Leistungsfähigkeit der Hefezellen

- verringert die Neigung zur Böckserbildung
- vergrößert die Durchgärwahrscheinlichkeit
- senkt den SO₂ Bedarf deutlich

VERPACKUNGSEINHEITEN

5 kg Aluminiumverbundverpackung
4 x 5 kg im Karton

LAGERUNG

Kühl und trocken lagern. Anbruch dicht verschließen und rasch aufbrauchen.

SICHERHEIT & QUALITÄT

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

Das Produkt ist nicht als Gefahrgut eingestuft. Nähere Informationen zum sicheren Umgang mit diesem Produkt entnehmen Sie bitte dem entsprechenden Sicherheitsdatenblatt.

ZUSATZINFO

- GVO-STATUS: Das Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Organismen.
- ALLERGENE nach ALBA-Liste: keine
- VEGANSTATUS: für die vegane Weinbereitung geeignet.