

Lallemand FERMAID O

100% organischer Hefenährstoff

PRODUKTINFO

FERMAID O ist ein Hefenährstoff der neuen Generation für die alkoholische Gärung bei der Weinbereitung. Das Produkt enthält zu 100% natürliche Hefezellwandbestandteile und ist reich an organischem Stickstoff. FERMAID O enthält keine hinzugefügten anorganischen Ammoniumsalze oder Mikronährstoffe. Die ausgewogene Nährstoffversorgung der Hefe resultiert in einem gleichmäßigen Fermentationsverlauf.

VORZÜGE

- natürliches Hefezellwandprodukt für ökologisch orientierte Weinerzeuger
- keine anorganischen Stickstoffe

ANWENDUNG

FERMAID O in der 10-fachen Menge Most suspendieren und sofort dem Gärgebilde zugeben. Die Dosage erfolgt in zwei Schritten: 20 g/hl zu Beginn der Gärung und nochmals 20 g/hl nach 30% der Gärung. Diese 40 g/hl Fermaid O führen dem Wein zwischen 15 und 20 mg/l wertvollsten organischen Stickstoff zu.

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- empfohlen bei leichtem bis mittlerem Nährstoffmangel
- keine anorganischen Stickstoffquellen
- gut verfügbare Aminosäuren
- natürliche Versorgung mit Vitaminen

VERPACKUNGSEINHEITEN

2,5 kg Aluminiumverbundfolie

4 x 2,5 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.

