

## Lallemand GO-FERM

Hefeaktivator für die sichere Endvergärung

### PRODUKTINFO

GO-FERM ist ein 100% biologisches Spezialprodukt aus inaktiven Hefen, gewonnen durch besondere Herstellungsverfahren, um eine Anreicherung des natürlichen Gehaltes der Hefebiomasse an Vitaminen (z.B. Panthothensäure, Biotin), Mineralstoffen (z.B. Magnesium, Zink, Mangan) und Aminosäuren zu bewirken. Es fördert die Endgärung der Hefen auch unter schwierigen Bedingungen.

### VORZÜGE

- sichere Endvergärung der Reinzuchthefen
- Reduktion der Stressfaktoren (Böckservermeidung)
- sensorisch wertvollere Weine
- bessere Stabilität der Weine

### ANWENDUNG

GO-FERM in der 10-fachen Wassermenge (43°C) vor der Zugabe der Aktivhefen suspendieren. Die Dosage beträgt 20 bis 30 g/hl. GO-FERM ist 100% biologisch und beeinträchtigt die Hefen während der Rehydrierung nicht.

### PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- 100% biologisch
- organische Stickstoffquelle
- wertvolle Spurenelemente

### VERPACKUNGSEINHEITEN

- 1 kg Aluminiumverbundfolie
- 10 x 1 kg im Karton
- 2,5 kg Aluminiumverbundverpackung
- 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.

