



IOC ACTIVIT O

Organischer Gärungsaktivator

PRODUKTINFO

ACTIVIT O ist ein Nährstoff, der aus rein organischem Stickstoff besteht und reich an Thiamin ist. Auf Grundlage von inaktivierten Hefen liefert er zudem für Hefen lebenswichtige Mineralien und andere Vitamine. ACTIVIT O begünstigt somit das geregelte Wachstum der Hefen, wodurch ausreichend Biomasse für die alkoholische Gärung entsteht. Dabei wird das Phänomen einer zu starken Hefevermehrung verhindert, das für nachfolgende Gärprobleme und die Entwicklung von Schwefelgerüchen verantwortlich ist. Der physiologische Zustand jeder einzelnen Hefezelle wird optimiert.

VORZÜGE

- begünstigt eine Verstärkung des Aromas
- direkte Versorgung mit Aminosäuren, die eine Quelle sind für Ester mit fruchtigem und blumigem Aroma
- Ausprägung von Thiolen mit fruchtigem Aroma, da kein Überschuss an Ammoniumsalzen gegeben ist.

ANWENDUNG

10 bis 40 g/hl, unter anderem abhängig vom assimilierbaren Stickstoff des Mostes, vom verwendeten Hefestamm, von der Zuckerkonzentration sowie vom anvisierten Produkt. Es wird allgemein empfohlen, ACTIVIT O in zwei Schritten zuzufügen: gleich nach Hefezusatz und bei einem

Drittel der alkoholischen Gärung. Bei großem Nährstoffmangel kann nach einem Drittel der alkoholischen Gärung DAP nachdosiert werden.

ACTIVIT O in die 10-fache Gewichtsmenge an Trinkwasser oder Most einrühren. Anschließend durch Remontage (Überschwallverfahren) oder Bâtonnage (Hefesatz aufrühren) gleichmäßig im Gebinde verteilen.

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- ACTIVIT O verringert die Produktion von SO₂, die beim Einsatz von Ammoniumsalzen auftritt
- Die Schwefelung erfährt eine größere Wirksamkeit dank des vorhandenen Thiamins.

VERPACKUNGSEINHEITEN

1 kg Beutel Aluminiumverbundfolie
15 x 1 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. Nationale Anforderungen sind vom Anwender zu berücksichtigen.

Das Produkt ist nicht als Gefahrgut eingestuft.

////////////////////////////////////
ZEFÜG GmbH & Co. KG T: +49 (0) 6721 - 98 69 70
Zentraleinkauf für Getränkebehandlung F +49 (0) 6721 - 98 69 79 9
Alfred-Nobel-Straße 9 M: bestellung@zefueg.de
55411 Bingen W: www.zefueg.de
Alle Informationen dieses Dokumentes beruhen auf Messungen und Beobachtungen. Der Anwender muss jedoch immer selbst entscheiden, ob das Produkt für die jeweilige Anwendung geeignet ist. Da die konkrete Verwendung dieses Produktes nicht in unserer Hand liegt, übernehmen wir keinerlei Gewährleistung für die Auswirkungen oder die erzielbaren Ergebnisse des Produktes. Die Informationen dieses Dokumentes sind nicht für alle Fragestellungen in der Praxis als vollständig anzusehen.



ZUSATZINFO

- GVO-STATUS: Dieses Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Roh-, Inhaltsstoffe und Organismen gemäß VO (EG) 1829/2003, VO (EG) 1830/2003 und VO (EG) 1829/2009.
- ALLERGENE nach ALBA-Liste: Keine
- VEGAN-STATUS: Dieses Produkt ist für die vegane Weinbereitung geeignet.

<p>ZEFÜG GmbH & Co. KG Zentraleinkauf für Getränkebehandlung Alfred-Nobel-Straße 9 55411 Bingen</p>	<p>T: +49 (0) 6721 - 98 69 70 F +49 (0) 6721 - 98 69 79 9 M: bestellung@zefueg.de W: www.zefueg.de</p>	<p>Alle Informationen dieses Dokumentes beruhen auf Messungen und Beobachtungen. Der Anwender muss jedoch immer selbst entscheiden, ob das Produkt für die jeweilige Anwendung geeignet ist. Da die konkrete Verwendung dieses Produktes nicht in unserer Hand liegt, übernehmen wir keinerlei Gewährleistung für die Auswirkungen oder die erzielbaren Ergebnisse des Produktes. Die Informationen dieses Dokumentes sind nicht für alle Fragestellungen in der Praxis als vollständig anzusehen.</p>
---	--	--