

Hefenährstoffe

m_compact -> aus braun`s Produktlinie

- Ein komplexer Hefenährstoff -> zusammengesetzt aus Vitamin B1, Diammoniumphosphat, inaktivierten Hefen und Cellulose.
- Ideale Nährstoffkombination für den Start der Gärung.
- Unterstützt die Leistungsfähigkeit der Hefen und verstärkt die Aromenvielfalt.
- Geringere Bockserneigung -> verbesserte Sensorik.
- Es werden weniger Gärungsnebenprodukte gebildet -> geringerer SO₂-Bedarf.
- Anwendungsmenge: 0,8 – 1,0 kg / 1000 l
- Gesetzliche Höchstmenge: 1 kg / 1000 l
- **Zugabe vor der Gärung.**

m_extra -> aus braun`s Produktlinie

- Organischer Hefenährstoff aus inaktivierten Hefen und Cellulose mit einem hohen Gehalt an Vitaminen, Spurenelementen und stickstoffhaltigen Inhaltsstoffen (Aminosäuren, Peptide).
- Bessere Hefevermehrung.
- Optimierung und Steigerung der Aromen.
- Behebt oft beginnende Gärstockungen und verbessert die Endvergärung.
- m_extra ist eine ideale Ergänzung zum Nährstoff m_compact.
- Anwendungsmenge: max. 440 g / 1000 l
 - **100 – 200 g / 1000 l bei Gärbeginn**
 - **100 – 200 g / 1000 l nach ¼ der Gärung oder bei Gärstockungen.**

Vitamin B1

- Bessere Hefevermehrung.
- Geringerer SO₂ Bedarf im Wein.
- Anwendungsmenge: max. 0,6 g / 1000 l
- **Zugabe zum Hefeansatz.**

Weinlabor Braun e.K.
Günter Braun

An der Bleiche 5
67435 Neustadt / Mussbach

Tel.: 06321-6125
Fax: 06321-968701

www.weinlabor-braun.de
mail@weinlabor-braun.de

Amtsgericht Ludwigshafen
HRA 60571

UST-Id-Nr: DE 813 632 606

BIC: GENODE61DUW
IBAN: DE26546912000116052008

Lallemand Go-Ferm

- Hefenährstoff zur Anwendung bei der Hefe-Rehydratation.
- Verbesserung der Lebensfähigkeit und Zellaktivität der Hefen bis zum Ende der Gärung. (Höhere Widerstandskraft gegenüber Stressfaktoren wie z.B. hoher Alkoholgehalt, niedrige Temperaturen, Hefetoxine und Spritzmittelrückstände) -> Bessere Endvergärung und Reduzierung der Bockserneigung.
- Anwendungsmenge: 100 bis 300 g / 1000 l
- **Go-Ferm im Wasser bzw. Wasser-Most-Gemisch (40 bis 42°C) für die Rehydratation der Hefen lösen, danach die Reinzuchtheefe einrühren.**
- Achtung: Der Temperaturunterschied zwischen Rehydrationsmilieu und Most darf bei der Zugabe in den Tank nicht größer als 10°C sein! ! !

Lallemand Opti-White

- Organischer Hefenährstoff aus Hefezellwänden -> reich an Glutathion.
- Zur Steigerung des antioxidativen Potentials bei Weiss- und Roséweinen -> bessere Schutzwirkung von SO₂ und Ascorbinsäure -> Weine bleiben länger frisch und fruchtig.
- Positive Wirkung auf die Geschmacksfülle -> komplexere Weine.
- Anwendungsmenge: 100 – 300 g / 1000 l
- **Zugabe bei Gärbeginn.**

Lallemand Opti-Red

- Organischer Hefenährstoff aus Hefezellwänden.
- Erhöhung von Polysacchariden -> Stabilisierung der Rotweinfarbe.
- Bessere Endvergärung.
- Anwendungsmenge: 100 – 300 g / 1000 l
- **Zugabe bei Gärbeginn.**

Anavital ReStart

- Hefezellwandpräparat.
- Anwendung bei Gärstörungen.
- Adsorption gärungshemmender Stoffe.
- Anwendungsmenge: 100 – 400 g / 1000 l
- **Zugabe bei Gärstörungen.**

*Go-Ferm ist ein Nährstoff zur Rehydrierung der Hefen!
m_extra, Opti-White und Opti-Red sind kein Ersatz für Vitamin B1, DAP und m_compact, sondern müssen **zusätzlich** angewendet werden! ! !*

Weinlabor Braun e.K.
Günter Braun

An der Bleiche 5
67435 Neustadt / Mussbach

Tel.: 06321-6125
Fax: 06321-968701

www.weinlabor-braun.de
mail@weinlabor-braun.de

Amtsgericht Ludwigshafen
HRA 60571

UST-Id-Nr: DE 813 632 606

BIC: GENODE61DUW
IBAN: DE26546912000116052008