

Stand: 24.08.2022

Hefenährstoffe

m compact -> aus braun`s Produktlinie -> auch für „EU-Bio“ geeignet

- 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.**

BIO-STATUS: Dieses Produkt entspricht den Vorgaben der VO (EU) 2018/848 mit der Durchführungsverordnung (EU) 2021/1165 (ökologische / biologische Erzeugung). Falls Sie einem Verband angehören, der eigene Anforderungen an Öko-Weinbehandlungsmittel stellt, prüfen Sie bitte, ob auch dessen Vorgaben eingehalten sind.

m extra -> aus braun`s Produktlinie -> auch für „EU-Bio“ geeignet

- 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

BIO-STATUS: Dieses Produkt entspricht den Vorgaben der VO (EU) 2018/848 mit der Durchführungsverordnung (EU) 2021/1165 (ökologische / biologische Erzeugung). Falls Sie einem Verband angehören, der eigene Anforderungen an Öko-Weinbehandlungsmittel stellt, prüfen Sie bitte, ob auch dessen Vorgaben eingehalten sind.

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

Vano Vital

-> für „EU-Bio“ und Bio-Verbände geeignet

- Zusammengesetzt aus Vitamin B1, Diammoniumphosphat, Cellulose und inaktivierter Bio-Hefe
- Reintönige und saubere Vergärung -> verbesserte Sensorik
- Verringert die Neigung zur Bockserbildung
- Geringere Bildung von Gärungsnebenprodukten -> geringerer SO₂-Bedarf
- Steigert die Leistungsfähigkeit der Hefezellen
- **Anwendungsmenge: 600 bis 900 g / 1000 l -> max. 900 g / 1.000 l**
- **Zugabe vor der Gärung**
- **BIO-STATUS:** Dieses Produkt entspricht den Vorgaben der VO (EU) 2018/848 mit der Durchführungsverordnung (EU) 2021/1165 (ökologische / biologische Erzeugung). Falls Sie einem Verband angehören, der eigene Anforderungen an Öko-Weinbehandlungsmittel stellt, prüfen Sie bitte, ob auch dessen Vorgaben eingehalten sind.

Vano Vital Bio spezial

-> für „EU-Bio“ und Bio-Verbände geeignet

- 100% organischer Hefenährstoff aus inaktivierter Bio-Hefe
- Kann auch zur Rehydrierung der Hefen angewendet werden
- Enthält keinen anorganischen Stickstoff wie z. B. Diammoniumphosphat (DAP)
- Fördert die Endvergärung
- Adsorbiert gärhemmende Stoffe
- **Anwendungsmenge: max. 400 g / 1000 l**
 - 100 g / 1000 l zur Rehydrierung der Hefe
 - 200 g / 1000 l zu Gärbeginn
 - 100 g / 1000 l nach ¼ der Gärung oder bei Gärstockungen
- **BIO-STATUS:** Dieses Produkt entspricht den Vorgaben der VO (EU) 2018/848 mit der Durchführungsverordnung (EU) 2021/1165 (ökologische / biologische Erzeugung). Falls Sie einem Verband angehören, der eigene Anforderungen an Öko-Weinbehandlungsmittel stellt, prüfen Sie bitte, ob auch dessen Vorgaben eingehalten sind.

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