

## m\_extra

## Technische Information

inaktivierte Hefezellen, Cellulose

### Produktinfo

m\_extra ist ein organischer Hefenährstoff -> reich an Aminosäuren, Peptiden und Spurenelementen. Durch die Zugabe wird die Hefevermehrung gefördert, Hemmstoffe für die alkoholische Gärung werden adsorbiert und das Aromenprofil wird intensiviert. Bei beginnenden Gärstockungen wird das Produkt eingesetzt, um Stressfaktoren (hohe Alkohole, niedrige Gärtemperatur) abzubauen und frische organische Nährstoffe für die Endvergärung einzubringen.

**m\_extra ist eine ideale Ergänzung zum Nährstoff m\_compact.**

### Produkteigenschaften

- idealer Nährstoff für die gesamte Dauer der Gärung
- Optimierung und Steigerung der Aromen
- die Leistungsfähigkeit der Hefezellen wird gesteigert
- behebt oft beginnende Gärstockungen und verbessert die Endvergärung

### Anwendung

Das Produkt wird in der 10-fachen Menge Wasser oder Most/Wein aufgelöst und langsam dem Gärgebilde zugegeben.

Dosage-Empfehlung: ca. 100 – 400 g / 1000 Ltr. -> gesetzliche Höchstmenge: 440 g / 1000 Ltr.

***m\_extra ist kein Ersatz für m\_compact, sondern eine sinnvolle und wichtige Ergänzung!***

### Lagerung

Kühl und trocken lagern. Angebrochene Packung dicht verschließen und rasch aufbrauchen.

### Qualitätskontrolle

Dieses Produkt entspricht dem europäischen Weingesetz und unterliegt einer ständigen Qualitätskontrolle.

### Wichtige Info

- GVO – STATUS: das Produkt enthält keine gentechnische veränderten Organismen
- ALLERGENE nach ALBA – Liste: keine
- VEGANSTATUS: für die vegane Weinbereitung geeignet

Verpackungseinheit: 1,0 kg

Der Anwender entscheidet selbst, ob das Produkt für die jeweilige Anwendung geeignet ist.  
Für die Auswirkungen bzw. Ergebnisse übernehmen wir keine Gewährleistung.

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