

m_compact

DAP, Cellulose, inaktivierte Hefe, Vitamin B1

Technische Information

Stand: 01.03.2021

Produktinfo

m_compact ist ein komplexer Hefenährstoff und wird als Gäraktivator im Most angewendet. Durch die empfohlene Zugabe wird eine optimale Versorgung mit Nährstoffen erreicht -> sowohl bei normalen aber auch geschädigtem und gestresstem Lesegut. Die enthaltene Cellulose hält die Hefe länger in Schwebelage, wodurch auch eine aktive Hefevermehrung erreicht wird. Ein zusätzliches Angebot an organischen Nährstoffen (Peptide, Aminosäure, Spurenelemente) steigert und unterstützt die Leistungsfähigkeit der Hefezellen und verstärkt die Aromenvielfalt.

Produkteigenschaften

- ideale Nährstoffkombination für den Start der Gärung
- effektive Reduzierung von Fehltonen -> verursacht durch Stickstoffmangel, Trockenstress u. Fäulnis
- geringere Bockserbildung -> verbesserte Aromatik

Anwendung

Das Produkt wird in der 10-fachen Menge Wasser oder Most aufgelöst und dem Gärgebilde zeitgleich mit dem Hefeansatz zugegeben.

Dosage-Empfehlung: ca. 0,8 – 1,0 kg / 1000 Ltr. -> gesetzliche Höchstmenge: 1 kg/1000 Ltr.

Die empfohlene Menge ist an die Bedürfnisse der Hefe ausgelegt und angepasst. Nur durch die optimale Versorgung mit diesem Nährstoff kann die jeweilige Hefe ihre positive Aromen und Geschmacksmerkmale während der Gärung entwickeln!

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 gentechnisch veränderten Roh-, Inhaltsstoffe und Organismen gemäß VO (EU) 1829/2003, VO (EU) 1830/2003 und VO (EU) 1829/2009
- ALLERGENE nach ALBA – Liste: keine
- VEGAN-STATUS: für die vegane Weinbereitung geeignet
- BIO-STATUS: Dieses Produkt entspricht den Vorgaben der VO (EG) 889/2008 in der Fassung der VO (EU) 2019/2164 Anhang VIIIa (ökologische / biologische Erzeugung). Falls Sie einem Verband angehören, der eigene Anforderungen an Öko-Weinbehandlungsmittel stellt, prüfen Sie bitte, ob auch dessen Vorgaben eingehalten sind.

Verpackungseinheit: 2,5 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
BIC: GENODE61DUW
IBAN: DE26546912000116052008