

## m\_extra

inaktivierte Hefezellen, Cellulose

## Technische Information

Stand: 01.06.2022

### 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 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 (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.

Verpackungseinheit: 1,0 kg und 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