

Gestion des fermentations Fermentation management

Extraferm®

Abbau natürlicher, gärhemmender Toxine durch hochaktive, geruchsfreie und geschmacksneutrale Hefezellwände.

Extraferm® wird auf Basis von Hefezellwänden hergestellt, ist hochrein, geruchs- und geschmacksneutral. Extraferm® eliminiert durch seine hohe Adsorptionskapazität neben Hefehemmstoffen (Fettsäuren, Pestiziden,...) auch weitere unerwünschte Substanzen aus Most und Wein. Gleichzeitig reichert Extraferm® Most und Wein mit wertvollen Mannoproteinen an. Selbst bei Anwendung in hoher Dosierung treten keine hefebedingten Fremdtöne auf.

Produkteigenschaften

- Entfernt gärhemmende Toxine aus Most und Wein.
- Verbessert den Hefewirkungsgrad (Alkoholtoleranz und Lebenserwartung) und sorgt für vollständige Vergärung.
- Ergibt Weine von größerer Fülle.



Anwendung

Toxinbindung in Mosten vor oder während der alkoholischen Gärung.
Empfohlene Dosierung: 20 bis 40 g/hl in den un- oder halbvergorenen Most.
■ Extraferm® in etwas Most durch Rühren gut auflösen. Dann unter den zu behandelnden Most mischen. Zur Entfernung von Pestiziden vor der Gärung zugeben. Zur Entfernung von giftigen Metaboliten während der Gärung zugeben.
■ Den Most mit Reinzuchthefer beimpfen, wenn Extraferm® vor der Gärung zugesetzt wurde.

Gärstockungen:

Empfohlene Dosierung: 30 bis 40 g/hl.
■ Extraferm® in etwas Most durch Rühren gut auflösen. Dann unter den zu behandelnden Most mischen und auf gute Homogenisierung achten!
■ Bei Gärstillstand den Wein 6 Stunden nach der Behandlung mit Extraferm® abziehen und mit Fermichamp (Bayanus fructophil) beimpfen.

Entfernung gärhemmender Toxine:

Empfohlene Dosierung: 20 bis 40 g/hl.
■ Extraferm® in etwas Most durch Rühren gut auflösen. Dann unter den zu behandelnden Most mischen und auf gute Homogenisierung unter Luftabschluss achten, damit der Wein nicht oxidiert!
Nach der Behandlung 24 Std. absetzen lassen und dann abstechen.

Empfohlene EU Dosierung : 40 g/hl.

Verpackung und Lagerung

1kg Behälter aus PE.
Kühl und Trocken lagern (5 bis 15 °C).