

DER KOMPLEXE NÄHRSTOFF

Das Kombi-Hefenährsalz **Maxaferm**® stellt die notwendigen Bedingungen für einen vollständigen und schnellen Zuckerabbau sicher. **Maxaferm** unterstützt die Hefe dabei, ihr Potential auch bei schwierigen Gärbedingungen (hohe Temperaturen, Freisetzen hefetoxischer Stoffwechselprodukte, hoher Alkoholgehalt) voll zu entfalten. Es stellt alle Nährstoffe zur Verfügung, die für das Hefewachstum und die Lebensfähigkeit der Hefe benötigt werden, bis der Zucker vollständig abgebaut ist. **Maxaferm** produziert Weine mit klaren Aromen. Gleichzeitig verhindert es das Freisetzen von unerwünschten Stoffwechselprodukten, wie z. B. SO_2 , H_2S oder flüchtiger Säure.

EIGENSCHAFTEN

- Gleicht Stickstoffmangel im Most aus.
- Unterstützt das Hefewachstum und verhindert langsame und stockende Gärungen.
- Unterstützt die Hefe bei schwierigen Gärbedingungen (niedrige Temperaturen, hoher Alkoholgehalt, Trauben aus mit *Botrytis* und *Oidium* belastetem Lesegut).
- Verbessert die Lebensfähigkeit der Hefen gegen Ende der Gärung.
- Ermöglicht einen vollständigen Zuckerabbau und reduziert das Risiko einer stockenden Gärung.

DOSIERUNG & GEBRAUCHSANLEITUNG

● 60 % Hefezellwände

■ Ihr hoher Ergosterol-Gehalt erhält die Durchlässigkeit der Hefemembran und damit die Lebensfähigkeit der Hefe, wenn der Alkoholgehalt steigt.

■ Hefezellwände wirken entgiftend durch ihre Fähigkeit toxische Stoffwechselprodukte zu adsorbieren, insbesondere mittelkettigen Fettsäuren.

● 39,96 % Diammoniumphosphat

■ Quelle hefeverwertbaren Stickstoffs, der essentiell für das Hefewachstum ist.

● 0,04 % Thiamin

■ Essentielles Vitamin für den Hefestoffwechsel und damit für das Hefewachstum und die Eigenschaft Zucker in Alkohol zu verwandeln.

■ Reduziert den SO_2 -Bedarf.

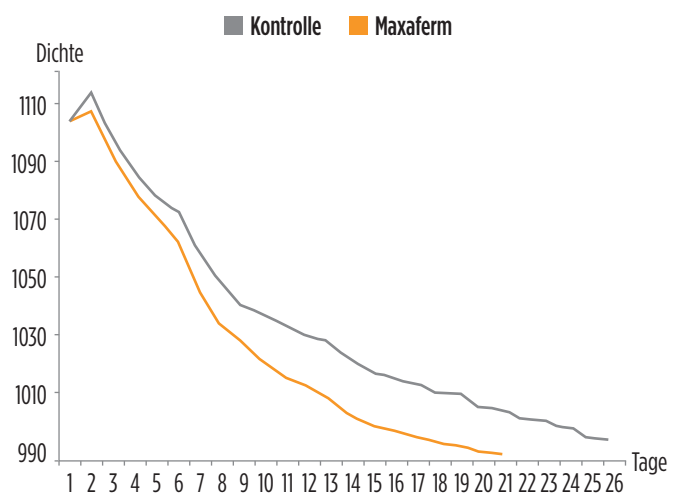
DOSAGE UND ANWENDUNG

- **Dosage:** 20 bis 60 g/hL, abhängig vom anfänglichen Stickstoffgehalt im Most.
- Maximal zugelassene Dosage (EU): 60 g/hL

- Geben Sie **Maxaferm** in sequentieller Reihenfolge von 20 g/hL zu Beginn der Gärung und 20-40 g/hL nach dem ersten Drittel der Gärung hinzu.
- **Maxaferm** in der 10-fachen Menge Wasser auflösen und in den Gärbehälter geben. 20 g/hL **Maxaferm** setzen ca. 17 mg/L hefeverwertbaren Stickstoff frei.

VERPACKUNG UND LAGERUNG

- 1 Kg: mehrschichtig laminierte, luftdichte Beutel
- 10 Kg: Alu-Beutel in einem Karton
- An einem kühlen und trockenen Ort aufbewahren (5-15 °C).



Gärverlauf eines gelben Muskatellers – Vorklärung 20 NTU und < 150 mg/L hefeverwertbarem Stickstoff. Vergleich mit und ohne Dosage von 2 x 20g/hL Maxaferm (24h nach der Hefeinsaat bei 60° Oechsle). Inter-Rhône 2016 (Frankreich).



Gemäß der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 2018/848 vom 30.05.2018 und (EU) Nr. 203/2012, geändert durch die Verordnung EU 2018/1584 vom 22.10.2018, nur die önologischen Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe die jetzt im Anhang III der Verordnung EU 2018/1584 aufgeführt sind, können in der ökologischen Weinbereitung verwendet werden.



Oenobrand-Produkte werden aus Hefederivaten hergestellt, die mit exklusiver Technologie ausgewählt und getrocknet werden. Dadurch ist ihre hohe Dispergierfähigkeit schnell und ohne Klumpenbildung gewährleistet.

Für die Richtigkeit der hier angegebenen Informationen wurde größte Sorgfalt verwandt. Die in diesem Dokument enthaltenen Angaben und Informationen sind jedoch rechtlich nicht verbindlich und stellen keinerlei Garantie irgendwelcher Art dar in Bezug auf ihre Genauigkeit, Gültigkeit oder Vollständigkeit oder die Nichtverletzung des Urheberrechtes Dritter. Da die spezifischen Gebrauchs- und Anwendungsbedingungen des Benutzers nicht unserer Kontrolle unterliegen, geben wir keinerlei Zusicherung oder Gewährleistung für möglicherweise zu erzielende Ergebnisse. Es obliegt dem Anwender, festzustellen, ob das Produkt für seine spezifischen Zwecke geeignet ist und ob der Einsatz unseres Produktes für die von ihm beabsichtigte Verwendung rechtlich zugelassen ist.

OENOBRANDS SAS

Parc Agropolis II - Bât 5
2196 Boulevard de la Lironde
CS 34603 - 34397 Montpellier Cedex 5 - FRANCE
RCS Montpellier - SIREN 521 285 304
info@oenobrand.com
www.oenobrand.com

VERTRIEBEN VON:

Max F. Keller GmbH
Einsteinstraße 14 a
D - 68169 Mannheim
Tel. +49 (0)621 3 22 79-79
Fax +49 (0)621 3 22 79-27
www.keller-mannheim.de
info@keller-mannheim.de

keller
Erfolg durch optimale
Getränkebehandlung