



VitaFerm® O

Nährstoff als Gärungsaktivator, 100% organisch

Produkterläuterung

VitaFerm® O begünstigt die aromatische Ausprägung von Weinen aus neutralen Rebsorten, bereichert aber auch die Geruchspalette von Weinen aus aromatischen Rebsorten. Es handelt sich um einen 100% organischen Nährstoff, der zu Beginn der alkoholischen Gärung zugesetzt wird. VitaFerm® O liefert die wesentlichen Elemente, die für die Entwicklung der Hefe unerlässlich sind.

VitaFerm® O besteht ausschließlich aus Hefeautolysaten. Es ist besonders reich an organisch assimilierbarem Stickstoff, Sterolen, Mineralien und Vitaminen. Dadurch werden die Gärleistung und das aromatische Potenzial der Gärung optimiert:

- Komplexe Nährstoffe, die die Wachstumsphase der Hefen begünstigen und ihre Lebensfähigkeit/Vitalität am Ende der Gärung verbessern.
- Aminosäuren, die die Produktion aromatischer Ester stimulieren.

Im Falle eines stark stickstoffarmen Mostes wird die Verwendung von VitaFerm® O durch einen stickstoffreichen Nährstoff ergänzt (siehe unsere Produktreihe VitaFerm® oder Vitamon).

Zulässig nach Verordnung (EG) 2019/934 der EU-Kommission. Nationale Regelungen sind vom Anwender zu prüfen. Geprüft auf Reinheit und Qualität.

Dosage und Anwendung

20 bis 40 g/100L

VitaFerm® O mit dem 10-fachen seines Gewichts an Wasser oder Most mischen. Die Zugabe zu Most oder Maische erfolgt zum Zeitpunkt der Hefegabe, bevor andere Nährstoffe zugeführt werden.

Lagerung

Trocken und kühl. Anbruch vermeiden, kurzfristig aufbrauchen.