



PRODUKTINFORMATION

2B FermControl GmbH FERMENTATION TECHNOLOGY & OENOLOGY

FermControl™ BIO EC

SPEZIAL-NÄHRSTOFF-SUPPLEMENT zur Unterstützung des Hefestoffwechsels

► Allgemeines

Die alkoholische Gärung im Wein stellt eine Herausforderung für jede Hefe dar. Niedriger pH-Wert, hoher osmotischer Druck und zunehmende Alkoholgehalte haben einen maßgeblichen Einfluss auf den Hefestoffwechsel. Um die entscheidenden Ziele der Weinbereitung zu erreichen, benötigt die Hefe optimale Bedingungen um verlässlich zu vergären und beste sensorische Ergebnisse zu erzielen. Allein die Zugabe von Stickstoff (zum Beispiel als Diammoniumphosphat) zum Gäransatz genügt bei weitem nicht, um eine sichere Vergärung ohne reduktive Charakteristik und die Ausbildung reintoniger Aromen sicherzustellen!

Es ist daher ebenso wichtig, sämtliche Co-Faktoren zur Verfügung zu stellen, die den Hefestoffwechsel regulieren. Diese sogenannten **Supplemente**, welche hauptsächlich aus Mineralstoffen und Vitaminen bestehen, sichern eine wirkungsvolle Nutzung der vorhandenen Stickstoffquellen im Most und sind damit Voraussetzung für eine sichere, reintonige und aromareiche Vergärung. Erst Supplemente versetzen die Hefe in die Lage, unter optimalen Bedingungen Weine höchster Qualität zu erzeugen.

FermControl™ BIO EC ist eine **Komplettlösung** zur Nährstoff- und Supplementversorgung der Hefe während der alkoholischen Gärung – und das alles aus einer Packung! Es optimiert sämtliche Stoffwechselabläufe, die Fermentationsdynamik und damit die gesamte Weinqualität. **FermControl™ BIO EC** ist ein ausschließlich organisches, zertifiziertes Supplement für die alkoholische Vergärung im Wein und zugelassen für die Bio-Weinbereitung und konform zur EU Bio-Verordnung 834/2007 und die Durchführungsverordnung 889/2008.

► Keinerlei reduktive Fehltöne

FermControl™ BIO EC verbessert die Aromaqualität sämtlicher Weine. Der eindrucksvollste Effekt ergibt sich beim Zusatz von **FermControl™ BIO EC** zu stickstoffarmen Mosten. Die Bildung unerwünschter Schwefelverbindungen (z.B. H₂S-Böckser) wird durch Zugabe von **FermControl™ BIO EC** nachhaltig vermieden. Daraus resultieren besonders reintonige Weine mit betontem Sortencharakter ohne reduktive Fehltöne.

FermControl™ BIO EC verfügt über verschiedenste Qualitätsvorteile...

- Es ist absolut rein und hinterlässt im Wein keinerlei „hefige“ Noten.
- Es unterbindet die Bildung reduktiver Fehltöne.
- Es fördert die Ausbildung von Fruchtestern.
- Geringste Bildung von Essigsäure und SO₂.
- Es schafft beste Voraussetzungen für den biologischen Säureabbau.
- Einsatz in allen Varianten von Mosten und Säften.

► Eigenschaften

FermControl™ BIO EC verbessert die Fähigkeit der Hefe im Most oder Saft die Stickstoff-Quellen besser zu nutzen. Sämtliche Stoffwechselfunktionen der Hefe werden ohne Bildung von unerwünschten Nebenprodukten oder gar Fehltönen deutlich verbessert. Die Gärgeschwindigkeit kann leicht durch Veränderung der Temperatur eingestellt werden.

FermControl™ BIO EC ist eine Komplettlösung...

- Alles in einer einzigen Packung.
- Ersetzt sämtliche Rehydrierungs- und Fermentationszusätze.
- Vollständige Versorgung des Gäransatzes mit Aminosäuren, Spurenelementen und Vitaminen.
- Hilft dabei, Gäransatz-Zusätze zu eliminieren.
- Verbessert die Verwertung aller natürlichen Stickstoffquellen wie Ammonium und Aminosäuren



PRODUKTINFORMATION

2B FermControl GmbH FERMENTATION TECHNOLOGY & OENOLOGY

► In der Praxis

Lösen Sie die empfohlene Menge **FermControl™ BIO EC** in Wasser oder Wein bei etwa 20 °C auf. Rühren Sie, bis eine homogene Suspension ohne Fest-stoffpartikel entstanden ist. Der Zusatz von **FermControl™ BIO EC** erfolgt in zwei Stufen während der Vergärung:

Erste Zugabe:

Geben Sie die Hälfte der empfohlenen Dosagemenge (15 bis 20 g/hL) zwei Tage nach der Beimpfung mit Hefe zum Most oder Saft. Im Fall von bewusster Spontanvergärung erfolgt der Zusatz zum Zeitpunkt der maximalen Gärintensität.

Zweite Zugabe:

Die zweite Hälfte der empfohlenen Dosagemenge (15 bis 20 g/hL) soll nach Ablauf von 2/3 der Vergärung zugegeben werden, also etwa bei 80 g/l Restzucker.

► Anforderung an hefeverfügbarem Stickstoff

Um das Wirkungsoptimum von **FermControl™ BIO EC** sicherzustellen, muss ein Minimum von 140 ppm an hefeverfügbarem Stickstoff vorhanden sein. Sollte dieser Wert nicht erfüllt werden, geben Sie bitte zeitgleich mit der **ersten Zugabe** von **FermControl™ BIO EC** maximal 20 bis 30 g/hL Gärsalz (DAP) zu.

► Dosagemengen

Anwendung	Dosierung
Saft oder Most < 95 °Oe	2 x 15 g/hL
Saft oder Most > 95 °Oe	2 x 20 g/hL

► Dosierung bei Problemfällen

Anwendung	Dosierung
H ₂ S -Bildung zwischen der 1. und 2. Zugabe	10 g/hL
H ₂ S -Bildung nach der 2. Zugabe und gleichzeitig weniger als 30 g/l Restzucker	5 g/hL

► Inhaltsstoffe

FermControl™ BIO EC ist ein reines Hefezellwandpräparat, zugelassen für die Bio-Weinbereitung und konform zur EU Bio-Verordnung 834/2007 und der Durchführungsverordnung 889/2008. Spezielle Reinigungsprozesse und ein hoher Produktionsstandard garantieren höchste mikrobielle Reinheit. Das Produkt wird unter CO₂-Schutzgasatmosphäre abgepackt. Sämtliche verwendete Komponenten stehen im Einklang mit dem Food Grade Standard und sind natürlich GMO frei erzeugt.

► Haltbarkeit

FermControl™ BIO EC ist in 1 kg Aluminiumbeuteln erhältlich. Bei trockener Lagerung und maximal 20 °C ist das Produkt 2 Jahre haltbar. Die Lagerung bei höheren Temperaturen beeinträchtigt die Produktqualität. Nach Öffnung der Packung sollte **FermControl™ BIO EC** innerhalb von 7 Tagen verwendet werden.



Disclaimer: Wir informieren und beraten in dieser Broschüre nach bestem Wissen basierend auf dem heutigen Kenntnisstand und erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Verbindlichkeiten sind hieraus nicht abzuleiten. Die Anwender sind gehalten, unsere Produkte auf Eignung des Einsatzzweckes hin zu überprüfen und bei deren Anwendung alle notwendige Sorgfalt walten zu lassen. Die entsprechenden Anwehlerhinweise sind zu beachten. Nicht bestimmungsgemäße Gebrauch schließt jede Haftung aus. Änderungen im Zuge von technischen Weiterentwicklungen behalten wir uns vor.