

FermControl™ BIO

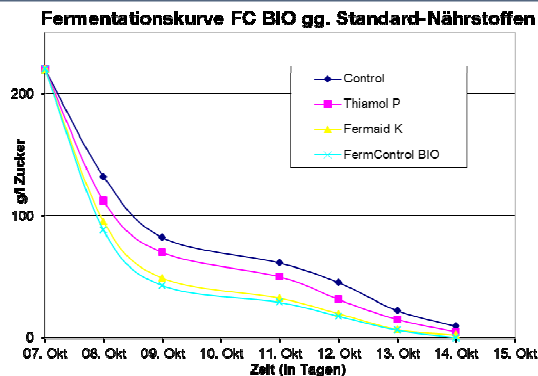
SPEZIAL NÄHRSTOFF-SUPPLEMENT ZUR UNTERSTÜTZUNG DES HEFESTOFFWECHSELS

► 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.

Es ist daher 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 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** ist ein ausschließlich organisches, zertifiziertes Supplement für die alkoholische Vergärung im Wein und entspricht damit vollständig den EU-Richtlinien für die biologische Weinerzeugung gemäß EU 834/2007, 889/2008 sowie Nr. 15 Anhang I A der Wein-VO (EG) 606/2009.



► Grafik 1 Gärversuch im Praxismaßstab 2012

Dieser Gärversuch verdeutlicht die Leistungsfähigkeit von **FermControl™ BIO** im Vergleich mit herkömmlichen Nährstoffen. Der Gärverlauf ist deutlich gleichmäßiger und linearer – besonders im Bereich der Endvergärung. Entsprechend ist der Restzuckergehalt bei Gärende gegenüber den anderen Varianten am niedrigsten.

Weindaten: Pinot Blanc 2001, 13,3 % Vol.

► Keinerlei reduktive Fehltonen

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

FermControl™ BIO verfügt über verschiedenste Qualitätsvorteile...

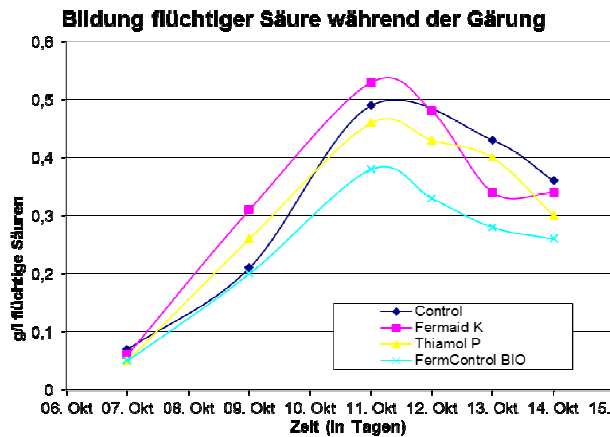
- Es ist absolut rein und hinterlässt im Wein keinerlei „hefige“ Noten.
- Es unterbindet die Bildung reduktiver Fehltonen.
- Es fördert die Ausbildung von Fruchtestern.
- Geringste Bildung von Essigsäure und SO₂.
- Es schafft beste Voraussetzungen für den biologischen Säureabbau.
- Es kann in allen Varianten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

► Eigenschaften

FermControl™ BIO 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 Fehltonen deutlich verbessert. Die Gärgeschwindigkeit kann leicht durch Veränderung der Temperatur eingestellt werden.

FermControl™ BIO ist eine Komplettlösung..

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



► **Grafik 2**

Diese Grafik verdeutlicht die Bildung flüchtiger Säure während der Gärung im gleichen Versuch wie oben aufgeführt. Deutlich erkennbar ist die signifikant niedrigere Bildung flüchtiger Säure bei Verwendung von **FermControl™ BIO** gegenüber der Kontrolle, aber auch anderen Produkten, die Diammoniumphosphat enthalten.

► **In der Praxis**

Lösen Sie die empfohlene Menge **FermControl™ BIO** in Wasser oder Wein bei etwa 20 °C auf. Rühren Sie, bis eine homogene Suspension ohne Feststoffpartikel entstanden ist. Der Zusatz von **FermControl™ BIO** 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** 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** maximal 20 bis 30 g/hL Gärnsalz (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 ist eine Zubereitung aus inaktivierter Biohefe gemäß Nr. 15 Anhang I A der Wein-VO (EG) Nr. 606/2009 und steht außerdem im Einklang mit den EU-Richtlinien 889/2008 sowie 834/2004. 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 ist in 1 kg oder 5 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** innerhalb von 7 Tagen verwendet werden.