

# FERMAID® O

## BESCHREIBUNG

FERMAID® O ist ein neuer Hefenährstoff für die alkoholische Gärung bei der Weinbereitung. Diese Formulierung enthält 100% natürliches Hefezellwandprodukt.

### FERMAID® O

- > Empfohlen für Anwendung bei geringem bis mittlerem Nährstoffmangel der Moste oder Maischen.
- > Empfohlen für organisch orientierte Weinerzeuger und für bio-dynamisch erzeugte Weine:
  - keine anorganischen Stickstoffquellen (wie z.B. DAP Diammonium-Phosphat) sind in Fermaid O enthalten.
  - Versorgung mit ausgewogenen Nährstoffkomponenten
  - bio-verfügbare **Aminosäuren (BAS)** und **Peptide**
  - BAS sind die bevorzugte Stickstoffquelle der Hefen
  - BAS sind Prekursoren für viele Aromakomponenten (z.B. Ester)
  - gute Versorgung mit BAS hilft H<sub>2</sub>S-Bildung vermeiden
  - natürliche Versorgung mit **Vitaminen**

## ANWENDUNG

### TABELLE 1

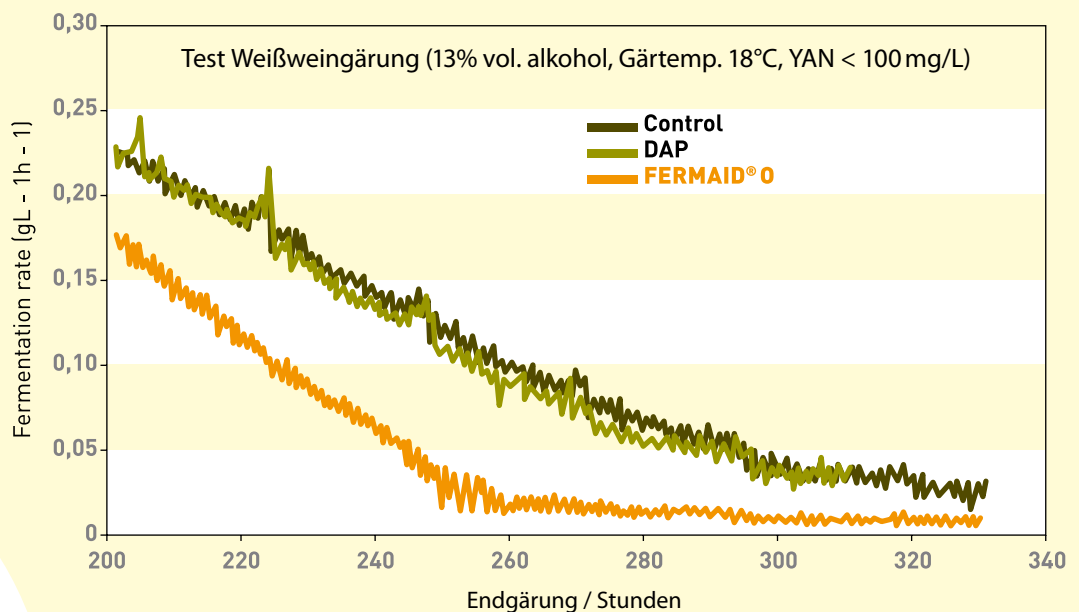
Vergleich FERMAID® O mit Diammonium-Phosphat (DAP) und Komplexnährstoff (z.B.: FERMAID® E).

FERMAID® O enthält die höchsten Werte an organischem Stickstoff.

	FERMAID® O	DAP	Komplexnährstoff
verfügbarer Stickstoff	+	+++	++
freie Aminosäuren	+++	-	+
Gesamt organischer Stickstoff	+++	-	+

### TABELLE 2

Vergleich FERMAID® O (20 g/hL bei Gärbeginn und 20 g/hL bei 1/3 der Gärung) mit DAP (3,5 g/hL bei Gärbeginn und 3.5 g/hL bei 1/3 der Gärung) und mit Kontrollvariante.



**O**  
ORGANISCH  
DIE FORMULIERUNG

**O**  
ORGANOLEPTISCH  
VORTEILHAFT

LALLEMAND

# FERMAID<sup>®</sup> O

## ANWENDUNG

• Verpackung zu 10 kg (4x2.5 kg) Code 30836-08-34

• Dosage: 2 x 20 g/hL für Versorgung mit ~ 15-20 mg verfügb. Stickstoff / L :

a) > 20 g/hL bei Gärbeginn

b) > 20 g/hL bei 1/4 oder 1/3 der Gärung

• Auflösung des Nährstoffes in der 10-fachen Menge Wasser/Most (2.5kg FERMAID<sup>®</sup> O in 25L Wasser/Most), danach sofortige Zugabe.

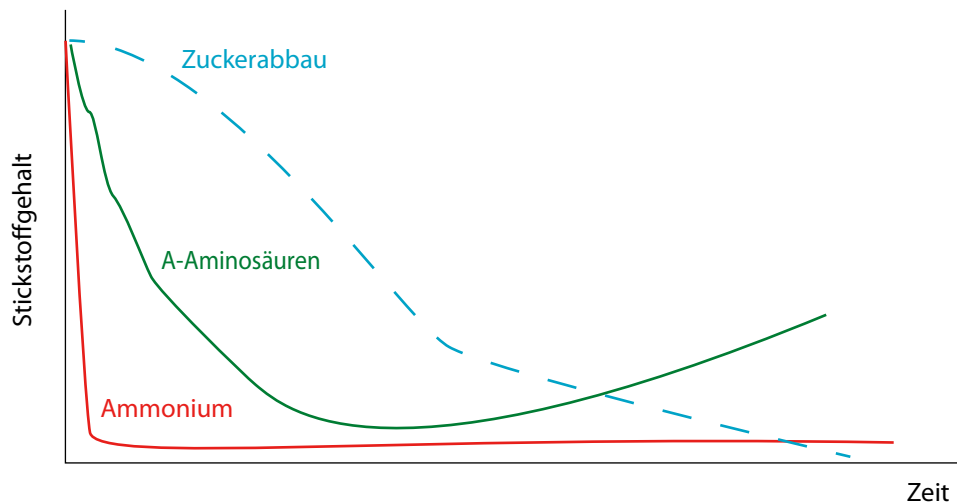
## LAGERUNG

Kühl und trocken lagern; 4 Jahre Haltbarkeit

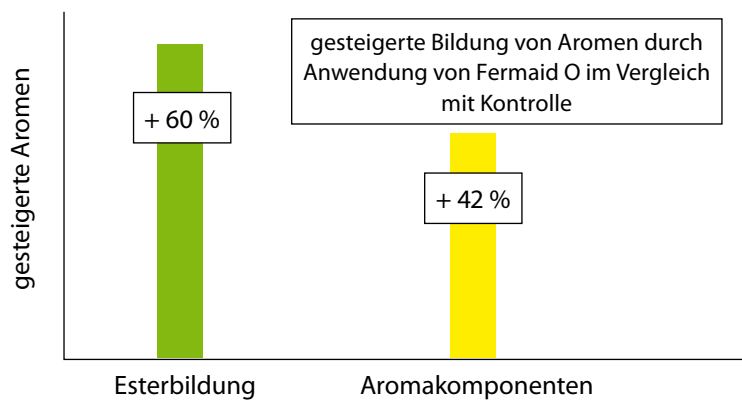
## SPEZIFIKATION

Enthält: 100% Hefezellwandprodukt *Saccharomyces cerevisiae*

### Organischer Stickstoff oder Ammoniumsalze ?



### Test Muscat d'Alexandrie 2007, Gärttemp. 16°C



**LALLEMAND**

Natural solutions that add value to the world of winemaking