

ACTIVIT O

GÄRUNGSAKTIVATOR

Vollwertiger Nährstoff zu 100% organisch, für eine hochqualitative Gärung

Gesetzlich zugelassene Höchstmenge (beinhaltet Thiamin): 40 g/hL .

↓ OENOLOGISCHE ANWENDUNG

ACTIVIT O ist ein Nährstoff, der aus rein organischem Stickstoff besteht und reich an Thiamin ist. Auf Grundlage von inaktivierten Hefen liefert er zudem für Hefen lebenswichtige Mineralien und andere Vitamine.

ACTIVIT O begünstigt somit das geregelte Wachstum der Hefen, wodurch ausreichend Biomasse für die alkoholische Gärung entsteht. Dabei wird das Phänomen der Überbevölkerung verhindert, das für Gärprobleme und die Entwicklung von Schwefelgerüchen verantwortlich ist. Der physiologische Zustand jeder einzelnen Hefezelle wird optimiert.

ACTIVIT O begünstigt ebenfalls eine Verstärkung des Aromas:

- in Bezug auf die Gärung, durch die direkte Versorgung mit Aminosäuren, die eine Quelle sind für Ester mit fruchtigem und blumigem Aroma
- in Bezug auf die Rebsorte, da Thiole mit fruchtigem Aroma nicht länger unterdrückt werden, verursacht durch einen Überschuss an Ammoniumsalzen.

Zudem wird durch **ACTIVIT O** die Produktion von SO₂ verringert, die beim Einsatz von Ammoniumsalzen zuweilen beobachtet werden kann, und die Schwefelung erfährt eine größere Wirksamkeit dank des vorhandenen Thiamins, wodurch das Phänomen der chemischen Verbindungen verringert wird.

ACTIVIT O kann zur Herstellung von biologischen Weinen [1] eingesetzt werden, befriedigt den Nährstoffbedarf der Hefen und erfüllt das Ziel, den Weinen eine sensorische Qualität zu verleihen, ebenso wie die Idee einer vernünftigen und natürlichen Weinbereitung sowie einer eher präventiven als kurativen Önologie.

↓ DOSAGE

- 10 bis 40 g/hL, unter anderem abhängig vom assimilierbaren Stickstoff des Mostes, vom verwendeten Hefestamm, von der Konzentrierung an zu fermentierendem Zucker sowie vom anvisierten Produkt. Es wird allgemein empfohlen, **ACTIVIT O** in zwei Schritten zuzufügen: gleich nach Hefezusatz und bei einem Drittel der alkoholischen Gärung.

Bei großem Nährstoffmangel mit DIAMMONPHOSPHAT (DAP) bei einem Drittel der alkoholischen Gärung vervollständigen.

ACTIVIT O in der 10-fachen Gewichtsmenge an Wasser oder Most zu einer Suspension auflösen. Nach der Zugabe den Most durch Remontage (Überschwallverfahren) oder Bâtonnage (Hefesatzaufrühren) gleichmäßig verteilen.

| Mangel an assimilierbarem Stickstoff im Most | Ergänzung zum Hefezusatz | Ergänzung bei 1/3 der alkoholischen Gärung (Verlust von 30 bis 40 Punkten an Dichte) |
|--|--------------------------|--|
| Stark | ACTIVIT O (20 g/hL) | ACTIVIT O (20 g/hL) + DAP |
| Mittel | ACTIVIT O (10 g/hL) | ACTIVIT O (10 à 30 g/hL) |
| Gering | ACTIVIT O (10 g/hL) | ACTIVIT O (10 g/hL) |

↓ EIGENSCHAFTEN

- Herkunft: Saccharomyces cerevisiae, Thiaminchlorhydrat.
- Feststoffpräparat, beinhaltet unlösliche Teile

↓ PACKUNGSGRÖÖE UND LAGERUNG

- Beutel von 1 kg

Bitte an einem trockenen, geruchsfreien Ort bei gemäßigter Temperatur lagern. Nach Öffnung des Sacks sollte das Produkt schnell verwendet werden und ist nicht länger haltbar. Einmal zubereitet, muss die Zubereitung noch am selben Tage verwendet werden.

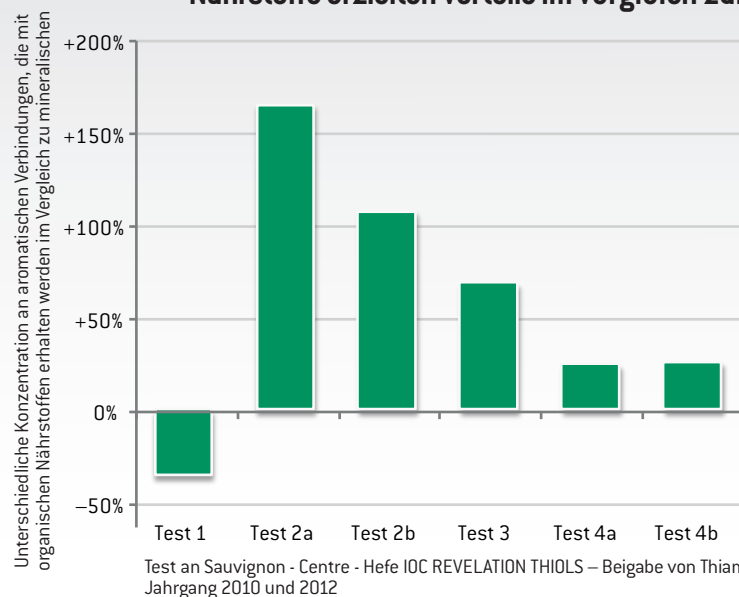
[1] Gemäß EU-Verordnung Nr. 203/2012, Anhang VIII ff zur Änderung der EG-Verordnung Nr. 889/2008 mit Durchführungsvorschriften zur EG-Verordnung Nr. 834/2007 des Rates hinsichtlich der Durchführungsvorschriften für biologischen Wein. Es liegt in Ihrer Verantwortung, sich bei der für Sie zuständigen Zertifizierungsstelle zu erkundigen und zu überprüfen, ob Ihre Qualitätscharta mit diesem Produkt konform ist. Hierbei handelt es sich um eine Auslegung der geltenden Verordnungen, von der wir hoffen, dass sie so genau wie möglich ist. IOC kann auf keinen Fall verantwortlich gemacht werden für einen Ermessensfehler oder für Schäden, die mit der Verwendung dieses Produktes ohne weitere Überprüfung verbunden sind.

ACTIVIT O

Ein unentbehrlicher Nährstoff, der zur Freisetzung des Aromapotentials der Trauben beiträgt

Jüngste Arbeiten haben den Nachweis für das Phänomen erbracht, dass die Freisetzung der sortentypischen Thiole verhindert wird, wenn die Hefe einem Überschuss an Ammoniumstickstoff ausgesetzt ist. Dabei wird nämlich der Eintritt von Vorstufen der Thiole in die Hefezelle unterdrückt. Bei unseren Experimenten haben wir ebenfalls festgestellt, dass eine Nährstoffzufuhr mit **AKTIVIT O** die Hervorhebung von 3SH stark begünstigt, einem Thiol mit fruchtigem Aroma, verantwortlich für die Noten Zitrusfrucht und Maracuja, im Vergleich zum Einsatz von DIAMMONPHOSPHAT (DAP). Ebenso konnten sich bestimmte Ester mit fruchtigem und blumigem Aroma mit dem organischen Nährstoff besser entfalten.

Thiol mit fruchtigem Aroma 3SH: durch die organischen Nährstoffe erzielten Vorteile im Vergleich zum DAP



Die Überbevölkerung, eine der ersten verheerenden Folgen bei der Fehlernährung von Hefen

Der Ammoniumstickstoff – oder der Mineralstickstoff – wird innerhalb von ein paar Stunden von der Hefe verarbeitet. Zu Beginn der Gärung wird die Beifügung von Ammoniumstickstoff demnach eine Überbevölkerung an Hefezellen auslösen. Damit sich diese gigantische Biomasse ernähren kann, wird sie schnell die Nährstoffe des Mostes verbrauchen, was zu einem sehr schädlichen Nährstoffmangel führt. Die Hefe wird dann ihre eigenen schwefelhaltigen Aminosäuren verwerten, was zum Auftreten von Schwefelgeruch führt. Das Beifügen von zusätzlichem Ammoniumstickstoff in dieser Phase wird das Phänomen der Überbevölkerung nur noch verstärken. Der organische Stickstoff besteht aus verschiedenen Aminosäuren, die langsam und gleichmäßig von der Hefe verarbeitet werden. Durch die Zufuhr von **AKTIVIT O** können die genannten Probleme der Überbevölkerung und des induzierten Nährstoffmangels bekämpft werden.

