

ACTIVIT SAFE™

OPTIMIERUNG DES GÄRPROZESSES

Zu 100% organischer Nährstoff, entgiftende Wirkung, speziell bei schwierigen Gärbedingungen am Gärende

ÖNOLOGISCHE ANWENDUNGEN

Der optimale Moment für die Einarbeitung eines schwefelhaltigen Nährstoffes ist das Ende der Wachstumsphase (nach einem Drittel der alkoholischen Gärung) oder auch, in einigen speziellen Fällen, zu Beginn der Gärung. In manchen Fällen jedoch kann sich eine Zugabe am Ende der alkoholischen Gärung ebenfalls als nützlich erweisen :

- Falls der ursprünglich hefeverfügbare Stickstoff im Most unterschätzt wurde.
- Im Falle einer zu raschen alkoholischen Gärung, was die Zugabe nach Ablauf eines Drittels dieses Prozesses erschwert.
- Im Falle einer sich verlangsamen oder schleppenden alkoholischen Gärung.
- Ganz allgemein bei schwierigen Bedingungen (zu niedrige oder zu hohe Temperatur, hoher Alkoholgehalt).

ACTIVIT SAFE™ ist ein aus einem Hefe-Autolysat mit hohem Gehalt an Aminostickstoff (der zum Zeitpunkt der Gärung am leichtesten assimilierbaren Form von Stickstoff) und Hefezellwänden. Das Produkt ist geeignet zur Adsorption hemmender Toxine während der Gärung.

ANWENDUNG UND VORSICHTSHINWEISE

Gesetzlich zulässige Höchstdosis : 65 g/hL.

Übliche Aufwandmenge: 20 - 40 g/hL je nach den Bedingungen. Wenn der Most 1020-1010 Rohdichte erreicht (nach 2/3 des Gärungsprozesses) :

- 20 g/hL als vorbeugende Maßnahme bei vorherrschenden schwierigen Bedingungen.
- 40 g/hL wenn sich die alkoholische Gärung verlangsamt oder wenn zu einem früheren Zeitpunkt der Gärung keine Nährstoffzufuhr möglich war.

ACTIVIT SAFE™ im Verhältnis 1:10 in lauwarmem Wasser oder Most suspendieren und dem Gesamtgebilde zugeben. Nach der Einarbeitung den Most gut mischen. Nach der Zubereitung im Tagesverlauf verwenden.

EIGENSCHAFTEN

Zusammensetzung :

- Hefe-Autolysat (*Saccharomyces cerevisiae*) : Gehalt an organischem Stickstoff < 11,5 % der Trockenmasse (Stickstoffäquivalent) und Gehalt an Aminosäuren zwischen 10 % und 20 % der Trockenmasse (Glycinäquivalent).
- Hefezellwände (*Saccharomyces cerevisiae*).

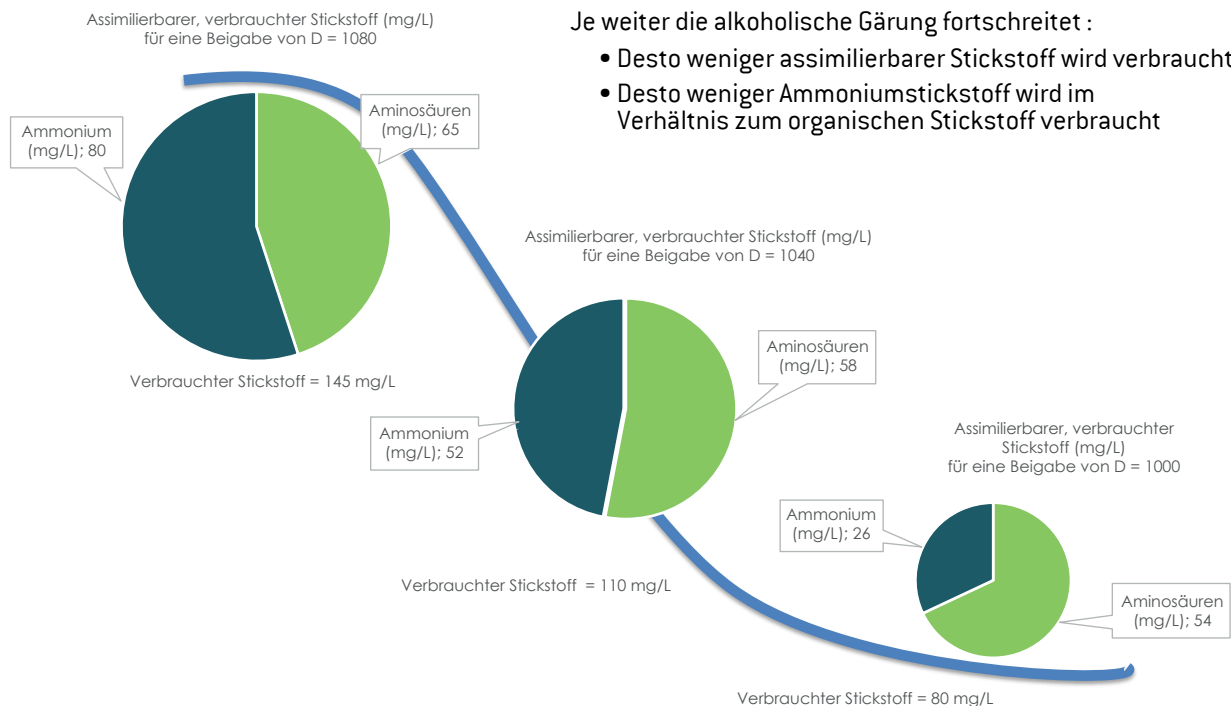
PACKUNGSGRÖSSE UND AUFBEWAHRUNG

- Beutel zu 1 kg, 5 kg und 15 kg.

An einem trockenen, geruchsfreien Ort bei Temperaturen zwischen 5 und 25 °C lagern. Den Beutel nach dem Öffnen rasch aufbrauchen.

ACTIVIT SAFE™

Am Ende der alkoholischen Gärung erhält nur Aminosäure
Nährstoffwirksamkeit aufrecht



ACTIVIT SAFE™ ist ein Nährstoff, dessen assimilierbare Stickstoff-Form (nur Aminostickstoff) eine ideale Assimilierung am Ende der Gärung gewährleistet. Die Beigabe von Ammoniumstickstoff ist in diesem Stadium nur sehr wenig wirksam. **ACTIVIT SAFE™** hilft der Hefepopulation dabei, ihren Zuckerverbrauch bei einer Verlangsamung des Gärungsprozesses bzw. unter schwierigen Bedingungen zu aktivieren oder wenn die empfohlene Beigabe zu einem früheren Stadium nicht möglich war.

Am Ende der alkoholischen Gärung stellen kurzkettige Fettsäuren eine Bedrohung dar.

Mit steigendem Alkoholgehalt und umso mehr wenn ein Stickstoffmangel herrscht, setzen die Gärungshefen als Stressreaktion kurzkettige Fettsäuren (hexanoische, octanoische und dekanische Säuren) frei. Diese Toxine wirken sich negativ auf das Überleben von *Saccharomyces cerevisiae* sowie von Milchsäurebakterien aus und können zu Störungen des Gärungsprozesses und in manchen Fällen sogar bis zu dessen Unterbrechung führen.

ACTIVIT SAFE™ ermöglicht es einerseits, diese Stressreaktionen zu mindern und andererseits einen Teil dieser Toxine auf seinen Zellwänden zu adsorbieren. Die Einarbeitung nach zwei Dritteln des Gärungsprozesses entspricht dem Augenblick, an dem die Ansammlung dieser Komponenten ihren Höchststand erreicht und ist deshalb besonders nützlich, um deren schädliche Wirkung zu mindern.