

FOSFOVIT

GÄRUNGSAKTIVATOR

Mineralstickstoff-Aktivator zur Förderung der Hefe-Vermehrung

↓ OENOLOGISCHE ANWENDUNG

FOSFOVIT ist ein Stickstoff-Ergänzungsmittel für stickstoffarme Medien, das die alkoholische Gärung aktiviert. Sein Einsatz wird nach dem ersten Drittel der alkoholischen Gärung bzw. bei der Schaumbildung empfohlen.

Da es ebenfalls Thiamin (0,15%) enthält, ermöglicht **FOSFOVIT** eine starke Hefe-Vermehrung, wobei manche Nachteile vermieden werden, die mit dem Einsatz von Ammoniumsulfat (mögliche SO₂-Quelle, kann nicht für die Bereitung von Bioweinen verwendet werden) zusammenhängen.

↓ ANWENDUNG UND SICHERHEITSHINWEISE

Gesetzliche Höchstmenge: 40 g/hL.

Übliche Dosierung: 5 bis 40 g/hL, unter anderem abhängig vom assimilierbaren Stickstoff des Mostes, vom verwendeten Hefestamm, von der Konzentration an zu fermentierendem Zucker sowie vom anvisierten Produkt. 10 g/hL **FOSFOVIT** bringen ca. 20 mg/L assimilierbaren Ammoniumstickstoff ein.

Wenn das gewünschte Ziel darin besteht, die Hefe-Biomasse stark zu erhöhen, wird **FOSFOVIT** zu Beginn der Gärung beifügt.

Für einen Einsatz zur Aktivierung der Gärung wird jedoch im Allgemeinen empfohlen, **FOSFOVIT** nach dem ersten Drittel der alkoholischen Gärung und nicht zu Beginn der Gärung beizumengen, um eine Überbevölkerung an Hefezellen zu vermeiden. Sollte eine Ergänzung auch zu Beginn der Gärung notwendig sein, sollte bevorzugt ein organischer oder komplexer Nährstoff damit verbunden werden.

FOSFOVIT in der 3-fachen Gewichtsmenge an kaltem Wasser zu einer Suspension auflösen. Nach der Zugabe den Most durch Remontage (Überschwallverfahren) oder Bâtonnage (Hefesatzaufrühren) gleichmäßig verteilen.

↓ PACKUNGSGRÖÖE UND LAGERUNG

Säcke von 1 kg, 15 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.