

FermActiv® Complex

**Organische Hefeernährung und Entgiftung
für eine saubere und sichere Gärung**

**Organic yeast nutrition and detoxification
for a clean and safe fermentation**

NÄHRSTOFFE

PRODUKTBESCHREIBUNG

Komplexer Nährstoff zur oenologischen Anwendung bestehend aus Hefeautolysaten (*Saccharomyces cerevisiae*) und inaktivierten Hefen (*Saccharomyces cerevisiae*) mit natürlich hohem Gehalt an organischem Stickstoff (Aminosäuren, Peptide) Vitaminen, Mineralstoffen und Spurenelementen; Gehalt an organischem Stickstoff der inaktivierten Hefen < 10 % der Trockensubstanz (in Stickstoff-Äquivalenz); Gehalt an organischem Stickstoff der Hefeautolysate < 12 % der Trockensubstanz (Stickstoff-Äquivalenz); Gehalt der Aminosäuren der Hefeautolysate 1,9-3,7 % der Trockensubstanz (in Stickstoff-Äquivalenz)

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Reproduktion des natürlichen Nährstoffgehalts von Mosten für eine ausgeglichene Nährstoffbilanz. Komplett-Ernährung sowie Entgiftung; Reduktion unerwünschter Produkte (Schwefelverbindungen), verbesserte, reintonigere Gärung; verbesserte Aromatik; gegen Bockserbildung; Verringerung des Risikos für Gärstockung

PHYSIKALISCHE EIGENSCHAFTEN

Aussehen: beiges Pulver Löslicher Anteil: < 80 %
Feuchtigkeit: < 7 %

CHEMISCHE SPEZIFIKATION

Gesamtstickstoffgehalt – in N: < 12 % Quecksilber: < 1 mg/kg
Ammoniakstickstoffgehalt – in N: < 0,5 % Arsen: < 3 mg/kg
Aminosäuren – in N: 1,9 bis 3,7 % Cadmium: < 1 mg/kg
Blei: < 2 mg/kg

MIKROBIOLOGISCHE SPEZIFIKATIONEN

Lebensfähige Hefen: < 10² UFC/g
Schimmelpilze: < 10³ UFC/g
Milchsäurebakterien: < 10³ UFC/g
Essigsäurebakterien: < 10³ UFC/g
Salmonellen: nicht vorhanden in 25g
E. coli: nicht vorhanden in 1g
Staphylokokken: nicht vorhanden in 1g
Coliforme Bakterien: < 10² UFC/g

EU-VERORDNUNG

Die Informationen in diesem Dokument entsprechen unserem Wissensstand zum Zeitpunkt der Veröffentlichung. Die Produkte entsprechen der EU-Verordnung 2022/68. Die Einhaltung der nationalen Vorschriften muss vom Anwender überprüft werden.

PRODUCT DESCRIPTION

Complex nutrition for oenological use; formulated with yeast autolysates (*Saccharomyces cerevisiae*) and inactivated yeasts (*Saccharomyces cerevisiae*) naturally rich in organic nitrogen (amino acids, peptides), vitamins and minerals; organic nitrogen content of yeast autolysate < 12 % of the dry matter (in nitrogen-equivalent); organic nitrogen content of inactivated yeasts < 10 % of the dry matter (in nitrogen-equivalent); content of amino acids in the yeast autolysates 1,9-3,7 % of the dry matter (in nitrogen-equivalent)

OENOLOGICAL USE

Reproduction of the natural nutrition content of musts for a balanced nutritionbalance; complete nutrition as well es detoxification; reduction of undesired components (sulfuric compounds); better and clearer fermentation; better aromas; against reductions; reduced risk of stuck fermentation; for white-, rosé- and red wines

PHYSICAL CHARACTERISTICS

Aspect: beige powder Soluble part: < 80 %
Humidity: < 7 %

CHEMICAL SPECIFICATIONS

Total nitrogen content – in N: < 12 % Mercury: < 1 mg/kg
Ammoniacal nitrogen content- in N: < 0,5 % Arsenic: < 3 mg/kg
Amino acids – in N: 1,9 to 3,7 % Cadmium: < 1 mg/kg
Lead: < 2 mg/kg

MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS

Viable yeasts: < 10² UFC/g
Moulds: < 10³ UFC/g
Lactic bacteria: < 10³ UFC/g
Acetic bacteria: < 10³ UFC/g
Salmonella: absence in 25g
E. coli: absence in 1g
Staphylococci: absence in 1g
Coliforms: < 10² UFC/g

EU-REGULATION

The information on this document represents the state of our knowledge at the time of publication. The products comply with the EU regulation 2022/68. The user must verify the compliance with national regulation.