



FermActiv® Power

**DAP & Thiamin & inaktivierte Hefen –
eine komplette Hefeernährung,
für eine saubere Gärung**

**DAP & thiamine & inactivated yeasts –
a complete yeast nutrition,
for a clean fermentation**

NÄHRSTOFFE

PRODUKTBESCHREIBUNG

Komplett-Nährstoff zur oenologischen Anwendung bestehend aus Diammoniumphosphat (DAP), inaktivierten Hefen (*Saccharomyces cerevisiae*) und 0,12 % Thiamin (Vitamin B1); organischer Stickstoffgehalt der inaktivierten Hefe < 10 % der Trockensubstanz (in Stickstoff-Äquivalenz); Reinheit des Diammoniumphosphats >96 %; Reinheit des Thiamins >98 %

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Komplette Ernährung für eine gute Gärung mit sauberer Aromatik; gegen Bockserbildung; Erhöhung der Hefezellzahl; Kombination aus organischer und anorganischer Ernährung für schnelle und langanhaltende Stickstoffverfügbarkeit

PHYSIKALISCHE EIGENSCHAFTEN

Aussehen: beiges Pulver Feuchtigkeit: < 7 %

CHEMISCHE SPEZIFIKATION

Gesamtstickstoffgehalt – in N: < 10 %
 Ammoniakstickstoffgehalt – in N: < 0,5 %
 Gehalt an freien und löslichen Aminosäuren und kleinen Peptiden – in N: < 9,5 %
 Gehalt an freien und löslichen Aminosäuren und kleinen Peptiden – in N: < 1,9 %
 Blei: < 4 mg/kg
 Quecksilber: < 1 mg/kg
 Arsen: < 3 mg/kg
 Cadmium: < 1 mg/kg
 Eisen: <33 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

Complete nutrition for oenological use; formulated with diammonium phosphate, inactivated yeasts (*Saccharomyces cerevisiae*) and 0,12 % of thiamine (vitamin B1); organic nitrogen content of inactivated yeasts < 10 % of the dry matter (in nitrogen-equivalent); purity of the diammonium phosphate >96 %; purity of the thiamine >98 %

OENOLOGICAL USE

Complete nutrition for a good fermentation and clear aromatic; against reductions; increase of amount of yeast cells; combination of organic and anorganic nutritions for a fast and long lasting nitrogen availability; for white-, rosé- and red wines

PHYSICAL CHARACTERISTICS

Aspect: beige powder Humidity: < 7 %

CHEMICAL SPECIFICATIONS

Total nitrogen content – in N: < 10 %
 Ammoniacal nitrogen content- in N: < 0,5 %
 Free and soluble amino acids and small peptides content – in N.: < 9,5 %
 Free and soluble amino acids and small peptides content – in N: < 1,9 %
 Lead: < 4 mg/kg
 Mercury: < 1 mg/kg
 Arsenic: < 3 mg/kg
 Cadmium: < 1 mg/kg
 Iron: <33 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.