

Hefenährstoff Bio Yeast Cell Walls

Heferindenzubereitung für die Bio-Wein Bereitung

Bio Yeast Cell Walls Hefenährstoff ist ein 100 % organisches Nährstoffpräparat aus Hefezellwänden. Bio Yeast Cell Walls Hefenährstoff kann im Gäransatz sowie bei Gärstockungen eingesetzt werden. Der bio-zertifizierte Hefenährstoff enthält wichtige bioverfügbare Mineralstoffe, Spurenelemente und essentielle Vitamine und verhilft gärhemmende Stoffe zu binden um die alkoholischen Gärung zu fördern.

Die spezifischen Vorzüge von Bio Yeast Cell Walls Hefenährstoff:

- 100 % organisches, bio-zertifiziertes Hefenährstoffpräparat
- Verwendung im Gäransatz möglich
- Selektive Adsorptionswirkung von gärhemmenden Fettsäuren und Toxinen
- Förderung des Rebsortenbukett

Anwendung und Dosage

Die maximale Anwendungsmenge von Bio Yeast Cell Walls Hefenährstoff beträgt laut Verordnung (EU) 606/2009 40 g/hl. Bei höherer Dosage werden die Grenzwerte für Hefezellwandbestandteile überschritten.

Bio Yeast Cell Walls Hefenährstoff kann für folgende Produktionsschritte eingesetzt werden:

A: Zugabe zum Hefeansatz:

- Dosage: 20 – 30 g/hl ; in 10-facher Menge Wasser lösen und anschließend die Reinzuchthefe zugeben und rehydrieren

B: Zugabe nach 2/3 der Gärung bei Gärstockungen durch gärhemmende Fettsäuren (C10-C14)

- Dosage: 20 – 30 g/hl ; in 10-facher Menge Wasser lösen bevor Zugabe in den gärenden Wein

C: Zugabe in den Jungwein zur Förderung des Rebsortenbuketts

- Dosage: 10 – 20 g/hl ohne Auflösen direkte Zugabe in den Jungwein

Produkteigenschaften / Wirkung

Der Zusatz zum Hefeansatz verhilft das der eingesetzte Reinzuchthefestamm mit essentiellen Mineralstoffen und Spurenelementen versorgt wird, so dass eine reintonige Gärung erfolgt.

Ein weiterer Vorteil von Bio Yeast Cell Walls Hefenährstoff ist die adsorptive Wirkung auf gärhemmende Stoffe. Gärstockungen könnten durch Fettsäure mittlere Kettenlänge (C10-C14) verursacht werden. Weitere gärhemmende Stoffe können natürliche Toxine von fäulnisbelastenden Trauben sein. Bio Yeast Cell Walls Hefenährstoff verhilft die gärhemmenden Stoffe zu adsorbieren und somit die Gärstockung zu beheben.

Die Zugabe zum Jungwein verhilft durch das Rebsortenbukett zu steigern und im späteren Verlauf des Weinausbaus zu stabilisieren.

Bio Yeast Cell Walls Hefenährstoff ist eine spezielle bio-zertifizierte Hefezellwandzubereitung gemäß Nr. 15 Anhang I A der „Oenologie -VO (EG) Nr. 606/2009“ und entspricht den Kriterien der Verordnung (EG) 203/2012 für Biowein.



Sicherheit

Bei bestimmungsgemäßem Gebrauch und fachgerechter Verarbeitung sind keine nachteiligen Wirkungen bekannt.

Weitere Angaben zur Sicherheit entnehmen Sie bitte dem Sicherheitsdatenblatt, welches Sie sich jederzeit aktuell auf unserer Homepage herunterladen können.

Lagerung

Bio Yeast Cell Walls Hefenährstoff kann in unbeschädigter Verpackung bei 10 °C drei Jahre gelagert werden. Für kurze Zeit kann die Lagerung auch bei 20 °C erfolgen. Anbruchpackungen sind umgehend aufzubrauchen.

Lieferformen

Bio Yeast Cell Walls Hefenährstoff hat die Artikelnummer 96.064 und wird in folgender Verpackungseinheit geliefert:

1 kg Aluminium-Verbundfolie Packung
10 x 1 kg Aluminium-Verbundfolie Packung
im Karton

HS Zolltarif: 3821 00 00

Geprüfte Qualität

Bio Yeast Cell Walls Hefenährstoff wird während des Herstellungsprozesses laufend auf gleichmäßig hohe Produktgüte überprüft.

Strenge Kontrollen erfolgen ferner unmittelbar vor und während der Endverpackung.

„Bio Yeast Cell Walls“ ist eine Marke von *Lallemand Inc.*

Nordamerika
44 Apple Street
Tinton Falls, NJ 07724
Gebührenfrei: 800 656-3344
(nur innerhalb Nordamerikas)
Tel: +1 732 212-4700

Europa/Afrika/Nahe Osten
Auf der Heide 2
53947 Nettersheim, Deutschland
Tel: +49 2486 809-0

Friedensstraße 41
68804 Altlußheim, Deutschland
Tel: +49 6205 2094-0

An den Nahewiesen 24
55450 Langenlonsheim, Deutschland
Tel: +49 6704 204-0

China
No. 3, Lane 280,
Linhong Road
Changning District, 200335
Shanghai, P.R. China
Tel: +86 21 5200-0099

Singapur
4 Loyang Lane #04-01/02
Singapur 508914
Tel: +65 6825-1668

Brasilien
Av. Julia Gaioli, 474 – Bonsucesso
07251-500 – Guarulhos, Brasilien
Tel: +55 11 2465-8822

**Für weitere Informationen
kontaktieren Sie uns per E-Mail
unter filtration@eaton.com oder
online unter eaton.com/filtration**

DE
B 2.4.8.8
09-2015

© 2015 Eaton. Alle Rechte vorbehalten. Sämtliche Handelsmarken und eingetragenen Warenzeichen sind Eigentum der jeweiligen Unternehmen. Sämtliche in diesem Prospekt enthaltenen Informationen und Empfehlungen hinsichtlich der Verwendung der hierin beschriebenen Produkte basieren auf Prüfungen, die als zuverlässig angesehen werden. Dennoch obliegt es der Verantwortung des Benutzers, die Eignung dieser Produkte für seine eigene Anwendung festzustellen. Da die konkrete Verwendung durch Dritte außerhalb unseres Einflussbereiches liegt, übernimmt Eaton keinerlei ausdrückliche oder stillschweigende Gewährleistung für die Auswirkungen einer solchen Verwendung oder die dadurch erzielbaren Ergebnisse. Eaton übernimmt keinerlei Haftung in Zusammenhang mit der Verwendung dieser Produkte durch Dritte. Die hierin enthaltenen Informationen sind nicht als absolut vollständig anzusehen, da weitere Informationen notwendig oder wünschenswert sein können, falls spezifische oder außergewöhnliche Umstände vorliegen, beziehungsweise aufgrund von geltenden Gesetzen oder behördlichen Bestimmungen.