

Produktlerläuterung

Ein natürliches Produkt, welches die Vermehrung und Vergärungsleistung der Hefe unterstützt. Hefacell® gewährleistet einen raschen Gärbeginn bei hoher Alkoholausbeute. Die hohe Adsorptionskraft gegenüber gärrhemmenden Substanzen wie Fettsäuren, Spritzmittelrückständen usw. sind das bedeutendste Merkmal dieses Erzeugnisses.

Zulässig nach den derzeit gültigen Gesetzen und Verordnungen. Fachlaborgeprüft auf Reinheit und Qualität.

**Zur restzucker-
freien Vergärung**

Behandlungsziel

Unterstützung der Hefeaktivität und einer damit verbundenen besseren Gärleistung.

**Das Hefezellwand-
präparat von Fould-
Springer nach dem
Patent Nr. 9309125
des Instituts für
Oenologie der
Universität Bordeaux**

Produkt und Wirkung

Hefacell® ist ein den Anforderungen der Weinbereitung gerecht werdendes Hefezellwandpräparat in Pulverform. Es ist frei fließend, von feiner, leicht granulatartiger Struktur, hellgelbem bis braungelbem Aussehen und kräftigem, typischen Geruch. Seine meßbare Wirkung besteht darin, daß bei weitgehender Restzuckervergärung Weine mit höherem Alkoholgehalt erzielt werden. Dies gilt auch für Moste mit hohem Mostgewicht wie Auslesen, Eiswein und dgl.

Anwendung

Aufgrund der hohen Adsorptionsleistung von Hefacell® ist eine Dosage von 10-20 g/100 l Most ausreichend und zu empfehlen. Die gesetzlich maximal zulässige Höchstmenge beträgt 40 g/100 l. Hefacell® wird vor der Zugabe zum Most in einer kleinen Wassermenge angerührt. Nach der Zugabe zum Gesamtgebinde ist für eine gute Verteilung durch Mischen zu sorgen. Die Dosage erfolgt vor der Zugabe der entsprechenden Trocken-Reinzuchthefer.

Lagerung

Kühl und trocken lagern. Anbruchgebände dicht verschließen.