



FERMOPLUS® Presto Start+

Nährstoff für die frühen Gärungsphasen



→ TECHNICAL DESCRIPTION

Fermoplus Presto Start+ ist ein Hefenährstoff, der speziell für die frühen Stadien der Traubenmostgärung entwickelt wurde. Seine Zusammensetzung wurde so formuliert, dass er funktionelle Mikroelemente enthält, die nur in einigen Hefederivaten vorhanden sind, um gleichzeitig die Vermehrung und das Wachstum der Hefe zu fördern.

Dieser Nährstoff enthält keine Ammoniumsalze, sondern speziell entwickelten Aminosäurestickstoff, unterstützt durch funktionelle Spurenelemente und B-Vitamine, um den Prozess schnell in Gang zu setzen.

Die Zusammensetzung von **Fermoplus Presto Start+** ermöglicht aktiven Trockenhefen einen schnellen Eintritt in das Vermehrungsstadium und gewährleistet die Assimilation von Stickstoff. Die besondere Zusammensetzung sorgt für einen schnellen Start mit einer sehr kurzen Latenzphase und einem sehr gleichmäßigen Verlauf, der das volle Potenzial der jeweiligen Sorte entwickelt.

Fermoplus Presto Start+ entfaltet dank seines ausgewogenen Aminosäureprofils das gesamte Potenzial der Sorte. Außerdem beugt es stressbedingten Abweichungen vor und unterstützt die korrekte strukturelle Zusammensetzung des fertigen Weins.

→ ZUSAMMENSETZUNG UND TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Heferinden, Hefeautolysate, inaktivierte Hefen, Thiaminhydrochlorid (Vitamin B1) 0.06%.

→ DOSIERUNG

10-70 g/hL.

10 g/hL von **Fermoplus Presto Start+** bringen etwa 8 mg/L* RAN.





FERMOPLUS® Presto Start+

→ GEBRAUCHSANWEISUNG

Die Dosis in Most auflösen und gleichmäßig in die Masse geben.

→ LAGERUNG UND VERPACKUNG

Kühl und trocken lagern, vor direkter Sonneneinstrahlung und Hitze schützen.

5 kg Netto-Säcke.

*Zufuhr durch spektrophotometrisch-enzymatische Analyse.

Dafür werden spektrophotometrische Methoden verwendet, die die Werte für APA separat ermitteln können: Ammonium-Ion und Stickstoff aus den primären Gruppen der Alpha-Aminosäuren, organischer Stickstoff. Die Analyse des organischen Stickstoffs mit der Technik N-OPA ist nicht spezifisch für die Aminosäure Prolin, da sie aufgrund des Vorhandenseins sekundärer Gruppen nicht nachweisbar ist; außerdem wird diese Aminosäure von Hefe nicht leicht assimiliert. Diese Werte können sich von jenen Ergebnissen unterscheiden, die aus der Kjeldahlschen Stickstoffbestimmung (TKN, Total Kjeldahl Nitrogen) ergeben, mit der der gesamte vorhandene Stickstoff ermittelt wird. Der Fehlerbereich bei Messung und Produktion liegt bei $\pm 10\%$.

