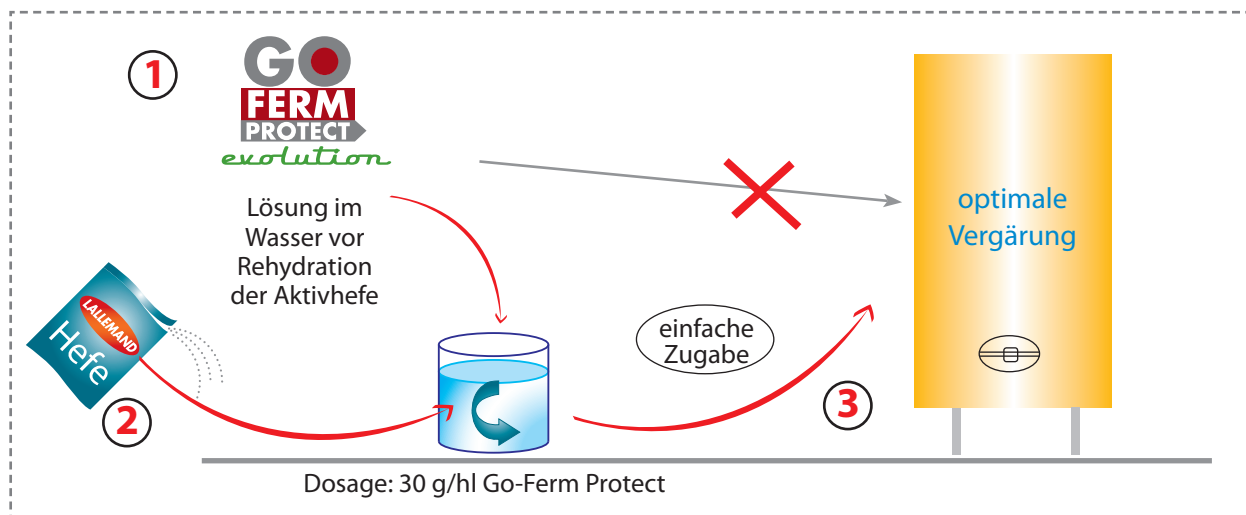


## Förderung der Hefeaktivität & für mehr Aromenbildung

**Go-Ferm Protect Evolution** steigert bei der Heferehydratation die Vitalität, die Ethanol-Toleranz und die Aromenkapazität der Hefen. Der Anstieg von positiven aromatischen Thiolen (z.B. 3MH bei Sauvignon) erfolgt durch **verbesserte Transportfunktion** der Hefezellmembrane: je leichter und zahlreicher die Thiol - Vorläufersubstanzen in die Hefezelle gelangen, desto mehr Aromen werden gebildet und freigesetzt

**Go-Ferm Protect Evolution** wurde von LALLEMAND zur Erzielung von optimalen Gärungsergebnissen entwickelt. Bioverfügbare Vitamine und Sterole sind die positiven Faktoren für die Aromenbildung. Ein Überschuss an Ammoniumsalzen (DAP, DAS) und Sauerstoffüberschuss kann einen negativen Einfluss auf die Weinqualität haben.

Mit **Go-Ferm Protect Evolution** kann die Belüftung während der Gärung unterbleiben. Aromenverluste durch zu viel Sauerstoff bei der Gärung werden vermieden.



### Anwendung:

**Go-Ferm Protect Evolution** wird im Wasser für die Rehydratation der Hefen vor Zugabe der Aktivhefen aufgelöst.

**Go-Ferm Protect Evolution** ist 100% biologisch und beeinträchtigt die Hefen während der Rehydratation nicht.

(die Zugabe von DAP oder anorganischen Salzen zum Wasser würde die Hefen schädigen).

### Dosage:

**Go-Ferm Protect Evolution** wird 30 Gramm per Hektoliter zu vergärenden Most zugegeben. z.B.: für 100 hl Most mit 25 g/hl - 40 g/hl Hefezugabe werden 3 kg Go-Ferm in 25 Liter Wasser bei 40°C. gelöst; danach 2,5 kg bis 4 kg Aktivhefe zur Rehydratation einrühren. Diese Hefesuspension nach 30 Minuten dem zu vergärenden Most beimischen.