

GO-Ferm Sterol Flash

Weinlabor Kiefer – Wir bringen Sie auf den Geschmack!

Einzigartiger neuer Hefeaktivator für die Rehydratation der Hefe in kaltem Wasser

- Verbessert Gärkinetik und Aromabildung
- Erlaubt es die Hefe ohne Verlust an Vitalität und Lebensfähigkeit in kaltem Wasser (ab 15 °C) zu rehydrieren
- Keine Vorvermehrungsschritte zur Temperaturanpassung notwendig (Die rehydrierte Hefe wird nach 15 min. direkt dem Most zugegeben!)
- Instantlöslich in kaltem Wasser ohne Klumpen Bildung
- Einfache Anwendung, Reduzierung der Fehlerquellen
- Zeitersparnis:
 - Durch die Verwendung von heißem Wasser bei der herkömmlichen Heferehydratation muss der Hefeansatz in mehreren Schritten abgekühlt werden, bevor er dem kalten Most zugegeben werden kann.
 - ✓ Zeitbedarf: 1 – 3 Stunden
 - Durch die Verwendung von kaltem Wasser bei der Rehydratation mit GO-FERM STEROL FLASH entfällt die Notwendigkeit der Temperaturanpassung
 - ✓ Zeitbedarf: 20 Minuten

Anwendung:

1. GO-FERM STEROL FLASH in Leitungswasser suspendieren (≥ 15 °C)
2. Weinhefe hinzugeben, vorsichtig rühren und 15 Minuten warten
3. Hefeansatz dem Tank zugeben und rühren

Was ist zu beachten:

- Wassertemperatur sollte 15 °C nicht unterschreiten
- Die Rehydrationszeit sollte 30 min. nicht überschreiten, ansonsten muss Most als Zucker- und Nährstoffquelle zugegeben werden

Vergleich Hefeansatz ohne Aktivator, mit GO-FERM und mit GO-FERM STEROL FLASH (für 1000 l):

Ohne Aktivator:	GO-FERM:	GO-FERM STEROL FLASH:
5 l Wasser 35 – 40 °C	5 l Wasser 40 – 43 °C	5 l Wasser ab 15 °C
	200 -250 g Goferm lösen	200 – 250 g Goferm Sterol Flash einstreuen => löst sich direkt auf ohne Klumpenbildung und Staubentwicklung
200 – 300 g Hefe einrühren	200 – 300 g Hefe einrühren	200 – 300 g Hefe zugeben und vorsichtig rühren
20 min. Wartezeit	20 min. Wartezeit	15 min. Wartezeit

Ohne Aktivator:	GO-FERM:	GO-FERM STEROL FLASH:
Langsame Temperaturanpassung mit 5 l auf 25 °C vorgewärmten Most	Langsame Temperaturanpassung mit 5 l auf 25 °C vorgewärmten Most	Die Rehydrierung ist abgeschlossen und die Zugabe zum Most oder zur Maische kann ohne jede weitere Temperaturanpassung direkt erfolgen!
Wartezeit 30 – 60 min.	Wartezeit 30 – 60 min	
Weitere Temperaturanpassung durch die langsame Zugabe von 5 – 10 l Most	Weitere Temperaturanpassung durch die langsame Zugabe von 5 – 10 l Most	
Wartezeit 30 – 60 min.	Wartezeit 30 – 60 min.	
Die Rehydrierung ist abgeschlossen und die Zugabe zum Most oder zur Maische kann erfolgen		
Bei der Rotweinbereitung reicht je nach Maische- bzw. Mosttemperatur auch eine Temperaturanpassung aus, bei Weiss- oder Rosémost kann auch eine zusätzlichen Temperaturanpassung erforderlich sein. Der Temperatursprung darf max. 8 – 10 ° C je Stunde betragen!!!		
Zeitbedarf 1 – 3 Stunden	Zeitbedarf 1 – 3 Stunden	Zeitbedarf 20 min.

Bei Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung!

Ihr *Weinlabor Kiefer*

