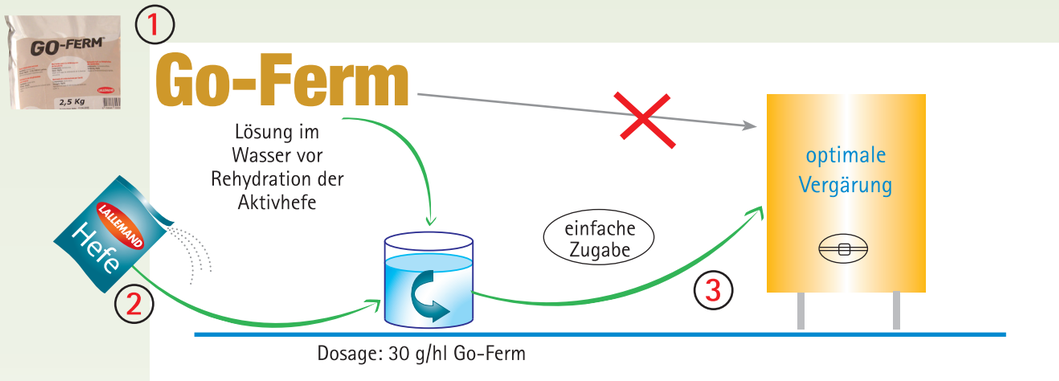


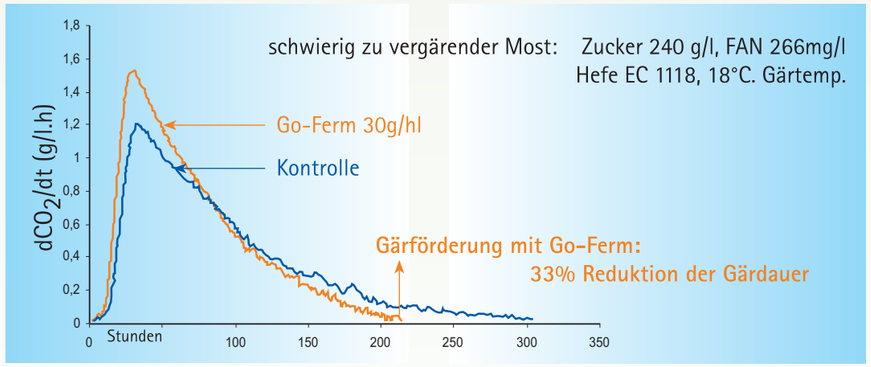
Anwendung:

Go-Ferm wird im Wasser für die Rehydration der Hefen vor Zugabe der Aktivhefen aufgelöst.
Go-Ferm ist 100% biologisch und beeinträchtigt die Hefen während der Rehydration nicht.
(die Zugabe von DAP oder anorganischen Salzen zum Wasser würde die Hefen schädigen).

Dosage:

Go-Ferm wird 30 Gramm per Hektoliter zu vergärenden Most zugegeben.
(z.B. für 100 hl Most mit 25 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 Rehydration einrühren.
Diese Hefesuspension nach 30 Minuten dem zu vergärenden Most beimischen.

Das innovative Konzept für optimale Vitalität der Hefen:



© Produkt von Danstar Ferment AG, CH 6304 Zug. KB 03/2012, www.lallemandwine.com

Top Resultate mit original GO-FERM®

- für gute Gärungs**dynamik**
- für **Reintönig**keit der Weine
- optimale **Aromen**bildung
- für **Typizität** und Langlebigkeit der Weine

GO...for the original

LALLEMAND

® Patent applied or registered in Various Countries.
Europ-Patent No. 1395649

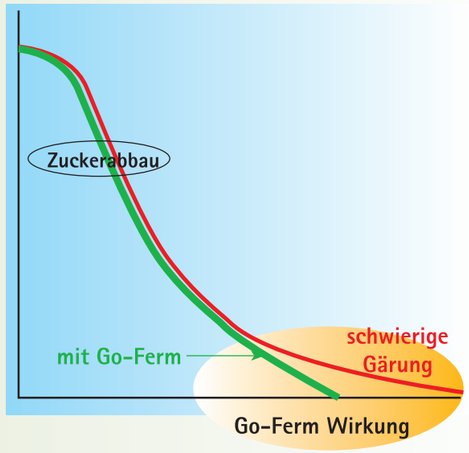
Go-Ferm

Förderung der Hefeaktivität

Go-Ferm ist ein 100% biologisches Spezialprodukt von inaktiven Hefen, erzielt durch besondere Herstellungsverfahren zur Anreicherung des natürlichen Gehaltes der Hefebiomasse an Vitaminen (z.B. Pantothenat, Biotin), an Mineralstoffen (z.B. Magnesium, Zink, Mangan) und Aminosäure.

… für Sicherheit bei der Gärung

Go-Ferm wurde von LALLEMAND zur Vermeidung von Gärverzögerungen und Gärstopps entwickelt. Qualitätsprobleme und zusätzliche Kosten bei der Weinbereitung entstehen durch zögerliche Gärung und dadurch mögliche Infektionen mit Bakterien und Wildhefen.



Der spezielle Go-Ferm Effekt wird gegen Ende der Gärung wirksam. Besonders durch Stressbedingungen (Nährstoffmangel, Temperaturschock, Hefegifte, etc.) während der Gärung entstehen Gärstopps.
Das Konzept von Go-Ferm ermöglicht gegen Ende der Gärung eine deutlich bessere Zellaktivität für die Hefen und somit einen wirkungsvollen Gärungsverlauf.
Go-Ferm liefert den Hefen Alpha-Amino-Stickstoff (ca. 10 mgN/l bei Dosage 30 g/hl); eine konsequente Ergänzung der Nährstoffgabe durch „Fermaid" oder „uvavital" wird zur optimalen Hefeversorgung bei Mosten mit geringem hefeverfügbaren Stickstoffgehalt (FAN) empfohlen.
In der Praxis bringt die Ergänzung der Hefeernährung mit Go-Ferm bei der Rehydration mit einer zusätzlichen Nährstoffgabe von „Fermaid" oder „uvavital" zum Zeitpunkt der stürmischen Gärung (1/3 des Zuckers vergoren) vorteilhafte Resultate.

Go-Ferm enthält bio-verfügbare Mikronährstoffe

Mikronährstoffe (Mineralstoffe und Vitamine) sind für die ausgewogene Stoffwechselaktivität der Hefen eine wichtige Basis. Der Mangel an einer einzelnen Nährstoffkomponente führt bereits zur Stresssituation und unerwünschten Stoffwechselaktivitäten der Hefen (z.B. Schwefelböckser, etc). In solchen Fällen führt die Zugabe von Ammoniumsalzen zu einer Steigerung des Problems.

Diese Erkenntnisse erklären auch die **Mangelsituation an Nährstoffen** in Mosten mit erhöhter Kontamination an Wildhefen, Fäulnissporen und -bakterien sowie bei stark vorgeklärten Mosten.

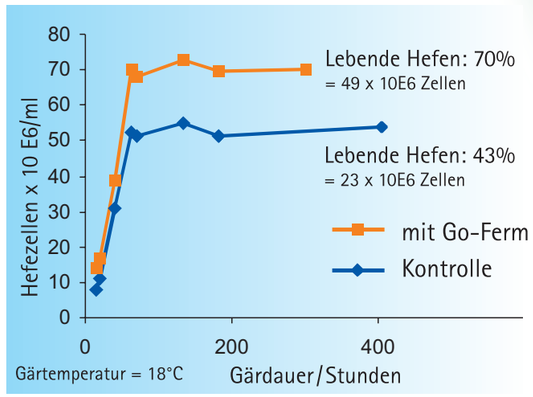
Die herkömmliche Zugabe von Mikronährstoffen zu Most / Maische hat nur geringe Wirkung: essentielle **Enzym-Kofaktoren** wie Mg., Mn. und Zn. werden durch anorganische Anione, organische Säuren, Polyphenole u. Polysaccharide gebunden; Vitamine werden schnell von Wildhefen verbraucht oder durch SO_2 inaktiviert, bevor diese wichtigen Stoffe den Reinzuchthefen zur Verfügung stehen.

Das innovative Go-Ferm Konzept gewährleistet die Versorgung der Hefen mit wichtigen Mikroelementen **vor** der Zugabe zum Most: **im Wasser bleiben die zugegebenen Mineralstoffe und Vitamine bioverfügbar erhalten** und stehen den Aktivhefen für stressreduzierte Gärung zur Verfügung.

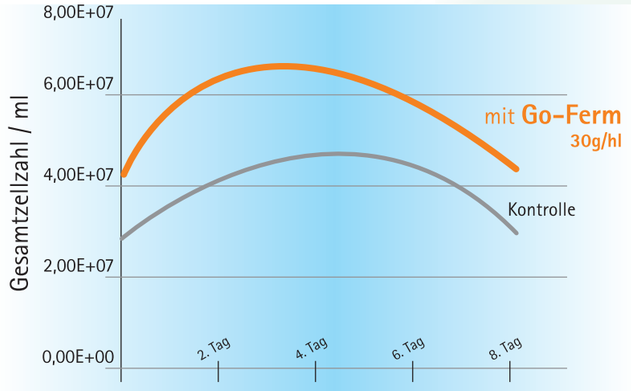
… für Sicherung der Weinqualität

Go-Ferm® reduziert die Stressfaktoren, welche zur Bildung von Schwefelverbindungen (Böckser) führen können; auch das Risiko der Bildung flüchtiger Säure wird reduziert.

Hoher Reifegrad der Trauben und mikrobielle Kontamination der Moste/Maischen (durch Fäulnis, Traubentransport, etc) führen - vor der Dosage mit Reinzuchthefe - zu Mangel an Mikroelementen für die Gärung. Dadurch entstehen Gärungsprobleme selbst in Mosten mit ausreichend Stickstoffgehalt. Go-Ferm bewirkt eine frühzeitige Einlagerung von Nährstoffreserven, Vitaminen und Mikroelementen für eine ausgewogene und zügige Gärung.



Deutlich bessere Zellvitalität durch Go-Ferm: 70% (!) bei Ende der alkoholischen Gärung.



Go-Ferm fördert die Hefezellzahl und Gärverlauf

Experten und Fachpresse berichten über Erfahrungen mit Go-Ferm:

- essenzielle Nährstoffe
  das deutsche weinmagazin, Nr. 21
- für bessere Gärungsdynamik
  Der Deutsche Weinbau, Nr. 19
- für optimale Aromenbildung
  Revue des OEnologues, No 110
- bessere Stoffwechselprodukte der Hefen
  Rebe & Wein, Nr. 9
- komplexe Formulierung
  Tecnologia del vino
- Vitamine, Sterole sichern einwandfreies Gärbukett
  Der Deutsche Weinbau, Nr. 19
- biologisch verfügbare Mikroelemente
  Réussir Vigne #101
- Böckser-Vermeidung
  El Vino y su Industria
- Reduktion untypischer Weinalterung (utA)
  WineBusiness Monthly, Vol XINo10
- sensorisch wertvollere Weine
  OIV-Res. Oeno/SCMA (Paris 2003)
- bessere Stabilität der Weine
  12th Australian Wine Technical Conference