

# MAURIFORM ACTIVATOR

## Produktinformation

### Mauriform Activator

ergänzt wichtige Zutaten für die alkoholische Gärung, fördert ein starkes Hefewachstum und verringert das Risiko festsitzender oder träger Fermentationen. Mauriform Activator wirkt sich außerdem positiv auf das sensorische Profil des Weins aus, indem es Fehlgerüche minimiert und die Textur und das Mundgefühl des Weins verbessert.

### Mauriform Activator verbessert die Gärung, indem es toxische Fettsäuren entfernt

Die inaktiven Hefezellwände in Mauriform Activator adsorbieren toxische, mittelkettige, gesättigte Fettsäuren. Diese toxischen Fettsäuren können sich während der Gärung ansammeln und den Zuckertransport in die Hefezelle behindern, was eine langsame oder festsitzende Fermentation zur Folge hat.

### Mauriform Activator liefert Sterine und ungesättigte Fettsäuren

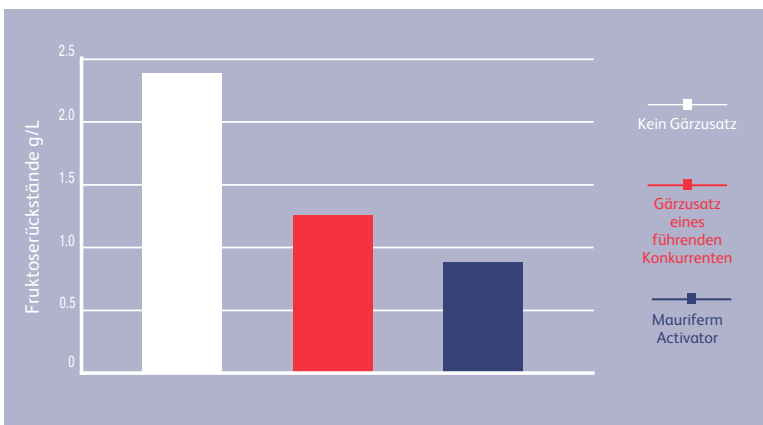
Die inaktiven Hefezellwände geben Sterine und ungesättigte Fettsäuren ab, die als Sauerstoffersatz in einer anaeroben Umgebung agieren. Diese fördern das Zellwandwachstum und die Zellgesundheit, was eine beständigere und konsistentere Gärung bewirkt.

### Mauriform Activator verbessert das sensorische Profil des Weins

Mauriform Activator ergänzt wichtige Vitamine und Spuren von Mineralien und stellt sicher, dass die Hefe während des gesamten Fermentationsprozesses lebensfähig und gesund bleibt. So wird sichergestellt, dass die Hefe kein Fehlgeruch und keinen Fehlgeschmack produziert. Außerdem kann der erhöhte Polysaccharid-Spiegel in Mauriform Activator eine positive Auswirkung auf das Mundgefühl des Weins haben.

**Dosage:** Geben Sie zu Beginn der Gärung 30 g/hL direkt in den Saft/Most

Versuche wurden mit UAL MaxiThiol in einem nährstoffarmen Chardonnay-Most mit einem pH-Wert von 3,37 und einer Ausgangszuckerkonzentration von 240 g/L (Glukose/Fruktose) durchgeführt. Die Fermentationstemperatur betrug 15°C. Es werden die Ergebnisse am 21. Tag angezeigt, an dem der Glukosespiegel 0,0 g/L betrug. Dieselben Verhältnisse wurden mit drei anderen Weinhefen aufgezeichnet. Ergebnisse können je nach Saft/Most unterschiedlich sein



### Mauriform Activator

Inhalt	Inaktivierte Hefe
% Stickstoff aus IY	7.9%
DAP hinzugefügt	Keiner
Dosierung	30 g/hL
Wann	Während der Rehydratation, zu Beginn der Gärung. Bei schleppender Gärung können im letzten Drittel 10 g/hL hinzugefügt werden.
Gesamtstickstoffgehalt bei maximaler Dosierung hinzugefügt	Enthält etwas Stickstoff (Aminosäuren), ist aber keine bedeutende YAN-Quelle.