



## Gärzusatz

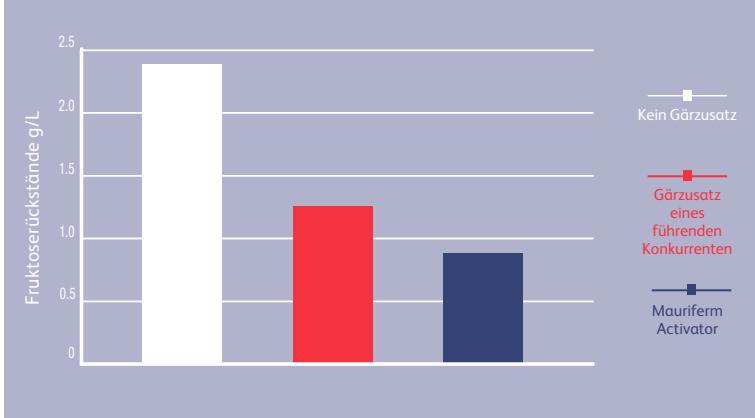
# MAURIFERM ACTIVATOR

## Produktinformation

### Mauriferm Activator

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

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



#### Mauriferm Activator verbessert die Gärung, indem es **toxische Fettsäuren entfernt**

Die inaktiven Hefezellwände in Mauriferm 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.

#### Mauriferm 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 beständigeren und konsistenteren Gärung bewirkt.

#### Mauriferm Activator verbessert das **sensorische Profil des Weins**

Mauriferm 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 Fehlaroma und keinen Fehlgeschmack produziert. Außerdem kann der erhöhte Polysaccharid-Spiegel in Mauriferm 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

<b>Mauriferm Activator</b>	
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.



Die dargestellten Informationen basieren auf unseren Untersuchungen und kommerziellen Tests und bieten einen generellen Überblick über die Produkt-Performance. Nichts, was hier enthalten ist, ist repräsentativ für eine Garantie oder Gewährleistung, für die der Hersteller rechtlich zur Verantwortung gezogen werden kann.

© 2025 AB MAURI / Datum: September 2025 / [www.abbiotek.com](http://www.abbiotek.com)