

**Produkterläuterung**

Ein natürliches Produkt, welches die Vermehrung und Vergärungsleistung der Hefe unterstützt. Hefacell® gewährleistet einen raschen Gärbeginn bei hoher Alkoholausbeute. Die hohe Adsorptionskraft gegenüber gärhemmenden Substanzen wie Fettsäuren, Spritzmittelrückständen usw. sind das bedeutendste Merkmal dieses Erzeugnisses. Zulässig nach den derzeit gültigen Gesetzen und Verordnungen. Fachlaborgeprüft auf Reinheit und Qualität.

**Behandlungsziel**

Unterstützung der Hefeaktivität und einer damit verbundenen besseren Gärleistung.

**Produkt und Wirkung**

Hefacell® ist ein den Anforderungen der Weinbereitung gerecht werdendes Hefezellwandpräparat in Pulverform. Es ist frei fließend, von feiner, leicht granulatartiger Struktur, hellgelbem bis braungelbem Aussehen und kräftigem, typischen Geruch. Seine meßbare Wirkung besteht darin, daß bei weitgehender Restzuckervergärung Weine mit höherem Alkoholgehalt erzielt werden. Dies gilt auch für Moste mit hohem Mostgewicht wie Auslesen, Eiswein und dgl.

**Anwendung**

Aufgrund der hohen Adsorptionsleistung von Hefacell® ist eine Dosage von 10-20 g/100 l Most ausreichend und zu empfehlen. Die gesetzlich maximal zulässige Höchstmenge beträgt 40 g/100 l. Hefacell® wird vor der Zugabe zum Most in einer kleinen Wassermenge angerührt. Nach der Zugabe zum Gesamtgebilde ist für eine gute Verteilung durch Mischen zu sorgen. Die Dosage erfolgt vor der Zugabe der entsprechenden Trocken-Reinzuchtheefe.

**Lagerung**

Kühl und trocken lagern. Anbruchgebilde dicht verschließen.

Das Hefezellwandpräparat von Fould-Springer nach dem Patent 9309125 des Instituts für Oenologie der Universität Bordeaux.