



AGRANO GmbH & Co. KG, Hauptstr. 1-3, D-79359 Riegel am Kaiserstuhl

LiquiFerm™G1

Entwickelt in Kooperation mit 2B BERRY & BOTTLE CONCEPT CONSULTING

Anwenderinformationen

v 0205

Allgemeines :

LiquiFerm™G1 stellt eine neue Form von Reinzuchthefen zur Erzeugung von hochwertigen Qualitätsweinen und Sekten dar. Die Reinzuchthefen der Marke **LiquiFerm™** werden flüssig in hochreiner und konzentrierter Form hergestellt und steril in Gebinde abgefüllt. Die Hefen werden nicht dem Stress der Trocknung ausgesetzt, so dass Sie alle ihre phänotypischen Eigenschaften behalten und dadurch eine höhere sensorische Qualität und Konstanz ermöglichen.

Vorteile von **LiquiFerm™G1**

- Direktbeimpfung, keine Voransatz oder Aktivierung notwendig.
- Rehydrierung und Reaktivierung entfallen.
- Deutlich geringere Gärverzögerung.
- Keine Verschleppung von Kontaminationen oder Mutationen wie bei Eigenvermehrung
- Ständig frische Hefe neuester Produktion
- Geringere Kosten für den Hefeeinsatz.
- Hohe sensorische Qualität und Konstanz durch quasi monoseptisches Produkt.

LiquiFerm™G1 ermöglicht die wirtschaftliche Anwendung bei Vergärungen in Großgebinden ohne das Risiko von Kontamination und Mutationen bei Eigenvermehrung im Weingut.

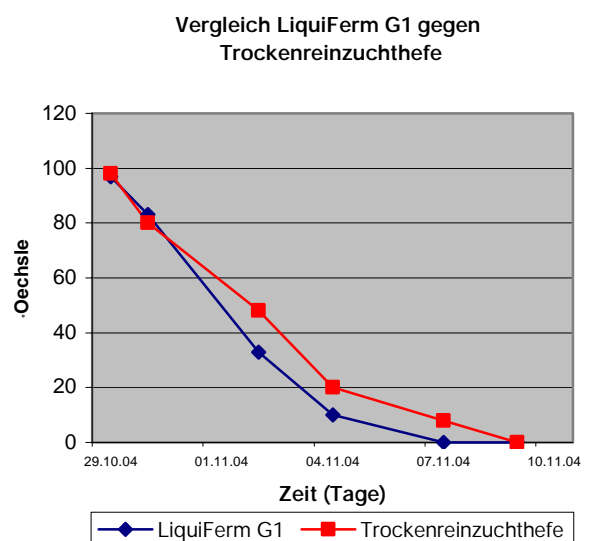
Die verwendete Stamm G1 ist von dem Forschungsanstalt Geisenheim selektioniert worden und zeichnet sich durch außergewöhnlich hohe Gärkraft und Vitalität aus. Selbst unter schwierigen Gärbedingungen sichern die für die Bedingungen im Wein/ Sektgrundwein adaptierten **LiquiFerm™G1** Hefen die vollständige Vergärung.

LiquiFerm™G1 ist ein ausgewählter Stamm von *Saccharomyces cerevisiae* mit ausgezeichneten Gäreigenschaften, der eine rasche und zuverlässige alkoholische Gärung im selben Maße in Rot- und Weißweinen sowie bei der Versektung ermöglicht. Bei der Auswahl wurde auf die hohe sensorische Qualität und einfache Anwendung geachtet. **LiquiFerm™G1** ist nicht genetisch modifiziert und wird ausschließlich mit natürlichen Rohstoffen ohne chemische Zustände erzeugt.

Praxisergebnisse

Die Grafik 1 zeigt einen Vergleich zu einer Trockenreinzuchtheefe gegen **LiquiFerm™G1** in der Praxis in einem 900 hl Tank. Man sieht deutlich die zügige und zuverlässige Durchgärung.

Weindaten: 92°Oe, pH 3,3, Temp.18-22°C





AGRANO GmbH & Co. KG, Hauptstr. 1-3, D-79359 Riegel am Kaiserstuhl

Empfohlen für folgende Rebsorten:

Empfohlen für alle fruchtbetonten Rot- und Weißweine.

- Riesling , Müller Thurgau, Kerner,
- Spätburgunder, Blauer Portugieser

Die Eigenschaften von **LiquiFerm G1™**

- Rasche Angärung, kürzeste lag Phase.
- Besonders für die zügige Vergärung von Problemmosten geeignet.
- Behebung von schleppenden Gärungen.
- Alkoholtoleranz bis zu 16 vol % .
- Geringste Produktion von unerwünschten Nebenprodukten wie z.B. flüchtiger Säure Schwefelkomponenten, etc.
- Bildung von fruchtigen und komplexen Estern.

SO₂-Toleranz bis zu 120 mg/l Gesamt-SO₂
(gemessen bei pH 3,2)

Dosageempfehlung

LiquiFerm™G1 wird dem Weinmost oder der Maische direkt zugegeben. Bei der Vergärung von Sektgrundweinen sollte vor der Befüllung der Flaschen oder Verschluss des Gärgebundes, der Gäransatz sicher in Gärung sein. Die optimale Hefedosage hängt von den Gärparametern ab. Unterschiedliche Temperaturen, pH-Werte und Zuckerkonzentrationen erfordern unterschiedliche Konzentrationen der Hefezugabe.

<i>Dosage/hl</i>	<i>Bei >15°C</i>	<i>Bei <15°C</i>
Weißwein	100 ml /hl	150-200 ml/hl
Rotwein	100 ml /hl	150-200 ml/hl
Versektung	100 ml /hl	150-200 ml/hl

Bei Zuckerkonzentrationen über 220 g/l /22 Brix/100°Oe sind die Dosagemengen jeweils um 50 ml/hl zu erhöhen.

Für die Wiederbelebung von schleppenden oder gestockten Gärungen empfiehlt sich eine Dosage von 200ml/hl. Die Zugabe von Gärsalzen oder anderen Gärhilfsstoffen sollte nach Möglichkeit in Etappen vorzunehmen. Die Zugabe von Vitamin B1 fördert die Zellvermehrung. Die geltenden gesetzlichen Höchstmengen für die Anwendung der Gärhilfsstoffe sind dabei unbedingt einzuhalten.

Verpackung und Lagerung

LiquiFerm™G1 ist in 20l Kunststoffkanister sowie 900 l Transportcontainern erhältlich.

Artikelnummern: 60000.02.0 20 l Gebinde
60000.90.0 900 l
Container

Haltbarkeit

Mindestens 5 Wochen bei 2° - 6°C
Lagertemperatur.

Kontakt und Technischer Support:

Die Hefeprodukte von Agrano sind in Kooperation mit 2B Berry & Bottle entwickelt. 2B ist für den Vertrieb sowie technischen Support für die Hefeprodukte der Marke **LiquiFerm™** verantwortlich

Für Fragen bezüglich der Verfügbarkeit und Anwendung von **LiquiFerm G1™** wenden Sie sich bitte an :

2B Berry & Bottle
Jahnstrasse 4
65366 Geisenheim

Tel : +49 6722 981191
Fax : +49 6722 980184
Mobil : +49 177 405 93 94
e-mail: ch@berryandbottle.com
Internet : www.berryandbottle.com



AGRANO GmbH & Co. KG, Hauptstr. 1-3, D-79359 Riegel am Kaiserstuhl

Spezifikationen:

Parameter	Spezifikationswert
Erscheinungsbild	Hell beige Flüssigkeit
Suspendierfähigkeit in NaCl	entfällt
Suspendierfähigkeit in Traubensaft	entfällt
Lebendzellzahl	> 1 x 10⁹ KBE/ml
pH Wert	4,0 - 4,6
Total Bakterien	< 1 x 10⁴ KBE/ml
Wilde Hefen	< 1 x 10² KBE/ml

Die folgenden Zertifikate und Produktinformationen stehen auf Anfrage zur Verfügung
GMP, Code of Practice, GMO-Freiheit, – Anwenderhinweise, Spezifikationen EU Sicherheitsdatenblatt.

Hefeprodukte von Agrano sind nur für önologische Zwecke vorgesehen. Für Missbrauch unserer Produkte können wir keine Verantwortung übernehmen.

Telefon: +49 (0) 7642 67-263
Telefax: +49 (0) 7642 67-261
E-mail : info@agrano.de
Internet: www.bioreal.de

Sitz der Gesellschaft: D-79359 Riegel am Kaiserstuhl, Amtsgericht Emmendingen HRB 504 K
Bankverbindung: Sparkasse Freiburg – Nördlicher Breisgau (BLZ 680 501 01) Kto 200 38 320
IBAN 80680501010020038320, BIC FRSPDE66, UIN DE812102221
Geschäftsführer: Dr. Bernd Bohrer, Roland Meyer

