

Wir begleiten
Ihre erfolgreiche
Getränkeherstellung

Fruchtsaft- und
Weintechnologie

SCHLISSMANN
SCHWÄBISCH HALL



Tel. 07 91 - 9 71 91-0 • Fax 9 71 91-25
C. Schliessmann Kellerei-Chemie GmbH & Co.KG
Auwiesenstr. 5 • D-74523 Schwäbisch Hall

Hefezellwand

- Sprühgetrocknete Heferindenzubereitung -

Stand 11/2012

Seite 1/1

Technische Informationen und Gebrauchshinweise

Produktbeschreibung:

Hefezellwand ist ein spezielles Hefennährpräparat für die vollständige Vergärung von Rot- und Weißweinmosten. Es handelt sich dabei um eine sprühgetrocknete Heferindenzubereitung. Sie ist reich an sog. Überlebensfaktoren, d. h. an Sterolen und langkettigen ungesättigten Fettsäuren.

Hefezellwand beinhaltet außerdem Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente.

Wirkung:

Die Zugabe von **Hefezellwand** zum gärenden Most hat viele Vorteile:

Zum einen erhöht sie die Konzentration an Überlebensfaktoren im Most. Diese wirken sich günstig auf die Funktionsfähigkeit der Hefezellmembran aus stärken die gärende Hefe gegen Belastungen, die von einer scharfen Mostklärung, extremen Gärtemperaturen sowie hohen Zucker- und Alkoholkonzentrationen ausgehen.

Hefezellwand vermag außerdem Fettsäuren mittlerer Ket-

tenlänge zu binden, die von der gärenden Hefe ausgeschieden werden und toxisch für sie sind. Werden sie nicht gebunden, so nimmt ihre Konzentration im Verlauf der Gärung zu und beeinträchtigt zunehmend die Gärleistung der Hefe.

Die Verwendung von **Hefezellwand** führt dadurch zur Vermeidung von Gärstörungen bzw. zur Behebung von Gärstockungen. Sie gewährleistet die vollständige Durchgärung.

Die Anwendung von **Hefezellwand** schützt darüber hinaus vor Vitaminmangel, der nicht nur Gärstörungen, sondern auch Weinfehler wie Bockser verursachen kann.

Im Jungwein sorgt **Hefezellwand** für eine geschmackliche Abrundung, die Hervorhebung des fruchtbetonten Buketts und die Verminderung eventuell vorhandener Fehltonen.

Anwendung:

Zur Unterstützung des kontinuierlichen Gärverlaufs empfiehlt es sich, **Hefezellwand** in zwei Teilmengen zuzugeben: Etwa ein Drittel der Gesamtmenge

sollte zu Gärbeginn, der Rest gegen Ende der Gärung zugesetzt werden.

Die abgewogene Menge **Hefezellwand** ist nach dem Anrühren in etwas Most oder Wein gründlich einzurühren. Möglicherweise kann sie auch direkt eingestreut und durch Umpumpen homogen verteilt eingebracht werden.

Dosierung:

Für die Sicherstellung der Durchgärung genügt im Allgemeinen eine Dosierung an **Hefezellwand** von 20 bis 30 g/hl, gesetzlich zulässig sind insgesamt maximal 40 g/hl.

Lagerung:

Kühl und trocken!

Gebindegröße:

1 kg Verpackung (Nr. 5028)

Alle Informationen in dieser Druckschrift entsprechen unseren derzeitigen Erfahrungen und Kenntnissen. Schliessmann Kellerei-Chemie garantiert weder, dass die Produkte ohne vorheriges sorgfältiges Erproben, wie oben beschrieben, verwendet werden können, noch, dass durch ihren Gebrauch nicht Patentrechte Dritter verletzt werden.