



# VitaFerm® Bio

Biozertifizierter Hefenährstoff

## Produktlerläuterung

VitaFerm® Bio ist der erste bio-zertifizierte Hefenährstoff zur Förderung der Hefeaktivität während der alkoholischen Gärung. Der Nährstoff versorgt die Hefe von Beginn der Gärung an mit wichtigen Aminosäuren, Makro- und Mikroelementen, die natürlicherweise in diesem Nährstoff enthalten sind. Der Nährstoff basiert auf inaktivierter Biohefe, die nach den strengen Kriterien der EU-ÖKO-Verordnung (EG) 2018/848 produziert wurde. Die Freisetzung der wertgebenden Inhaltsstoffe wird durch eine besondere Vermahlungstechnik gefördert.

Zulässig nach Verordnung (EG) 2019/934 der EU-Kommission. Nationale Regelungen sind vom Anwender zu prüfen. Geprüft auf Reinheit und Qualität.

## Dosage und Anwendung

Inhalt	Inaktive Hefe. Bio-zertifiziert gemäß der EU-ÖKO-Verordnung 2018/848.  VitaFerm® Bio enthält keine Ammoniumsalze.
Weitere Vorteile	<ul style="list-style-type: none"><li>• VitaFerm® Bio ist ideal für die Unterstützung aller alkoholischen Gärungen geeignet.</li><li>• Sicherung einer ausgewogenen und gleichmäßigen Ernährung der gärenden Hefe</li><li>• Zügige Angärung</li><li>• Sichere Endvergärung</li><li>• Erhöhung der sensorischen Reintönigkeit</li><li>• Vermeidung von Fehltonen während der alkoholischen Gärung</li><li>• Temperaturspitzen nach Nährstoffzugabe, wie sie bei der Zugabe des reinen Ammoniums vorkommen können, werden durch VitaFerm® Bio vermieden.</li><li>• Die Widerstandskraft der Hefe gegenüber Stressfaktoren, wie ständiger Alkoholerhöhung, niedrigen Temperaturen, Hefetoxinen und Spritzmittelrückständen, wird gestärkt.</li></ul>
Tipp	<ul style="list-style-type: none"><li>• Der präventive Einsatz im Most verbessert die Gärndynamik deutlich.</li></ul>
Dosage	<ul style="list-style-type: none"><li>• 30 - 40 g/100 L Most</li><li>• Bei extremer Stickstoffarmut des Mostes kann eine ergänzende Gabe von e.DAP sinnvoll sein.</li></ul>
Anwendung	<ul style="list-style-type: none"><li>• VitaFerm® Bio in Most oder Wasser suspendieren und gut homogenisieren. Zugabe zu Beginn der Gärung.</li></ul>

## Lagerung

Trocken und lichtgeschützt lagern. Angebrochene Packungen sofort wieder dicht verschließen.

ERBSLÖH Geisenheim GmbH • Erbslöhstraße 1 • 65366 Geisenheim, Germany  
Tel.: +49 6722 708-0 • Fax: +49 6722 6098 • [info@erbsloeh.com](mailto:info@erbsloeh.com) • [www.erbsloeh.com](http://www.erbsloeh.com)

  
Fortschritt macht Zukunft®

Die hier gegebenen Anwendungsempfehlungen beschreiben den bestimmungsgemäßen Einsatz des Produktes als Prozesshilfsmittel oder Zusatzstoff im Rahmen einer guten Herstellungspraxis. Ausschließlich bei dieser Anwendung kann die Lebensmittelsicherheit für das Endprodukt erreicht werden. Bitte beachten Sie jedoch: Unsere Produktmerkblätter basieren auf unserem derzeitigen Erfahrungsstand. Sie dienen allein der allgemeinen Information über unsere Produkte. Wegen der Unwägbarkeiten der Behandlung von Naturprodukten und möglicher Vorbehandlungen übernehmen wir keine Haftung für die Anwendung im Einzelfall. Die Einhaltung der für den Einsatz unserer Produkte geltenden Gesetze und Sicherheitsbestimmungen ist vom Anwender stets selbst zu prüfen. Alle Angaben erfolgen daher ohne Gewähr. Änderungen bleiben vorbehalten. Es gelten ergänzend unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen (abrufbar unter [www.erbsloeh.com](http://www.erbsloeh.com)).

Version 009 – 06/2023 FK– Druck 14.06.2023