

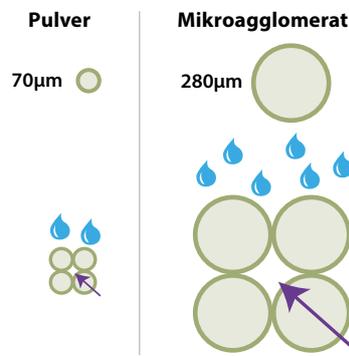
# GO-FERM™ STEROL FLASH

## Beschleunigen Sie die Heferehydratation

### BESCHREIBUNG

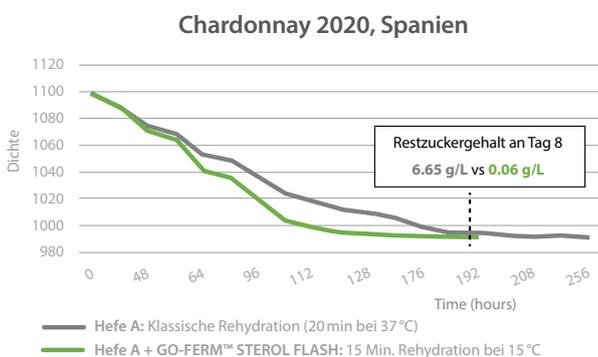
GO-FERM™ STEROL FLASH ist der neue Hefeaktivator. Das einzigartige Hefeautolysat ist besonders reich an bioverfügbarem Ergosterol. Durch einen innovativen Herstellungsprozess hat das Mikroagglomerat besondere Eigenschaften:

- 4x größere Partikelgröße (geringe Staubentwicklung)
- Verbesserte Benetzbarkeit (größere Partikeloberfläche und größere Zwischenräume)
- Schnellere und einfachere Suspension



Die innovativen Produkteigenschaften ermöglichen eine effiziente Aufnahme von Sterolen während der Heferehydratation (**15 Min. Rehydrationsdauer bei  $\geq 15^\circ\text{C}$  Wassertemperatur.**)

### VORTEILE UND ERGEBNISSE



#### Chardonnay (Lallemand Versuchskeller, Spanien)

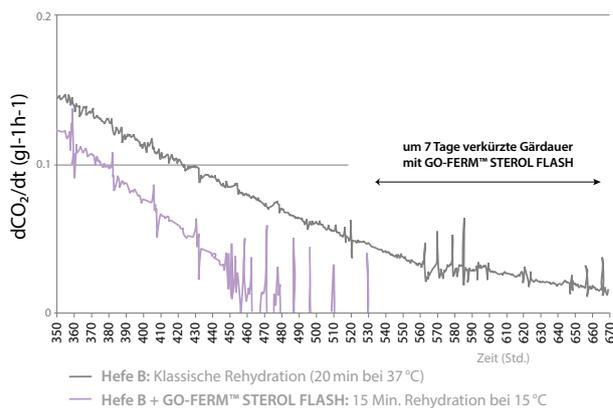
Stark vorgeklärter Most (15 NTU) mit hohem potentiellen Alkoholgehalt (14,6 %vol. Alk.). Hefezugabe bei 15°C Mosttemperatur.

GO-FERM™ STEROL FLASH gewährleistet eine sichere Endvergärung unter schwierigen Bedingungen:

- Weiß- und Roséweine mit hohem Vorklärungsgrad, bei geringen Gärtemperaturen und hohen Alkoholgehalten (optimierte Aktivität der Weinhefe).
- Rotweinsmaische und -moste mit hohen Alkoholgehalten (verbesserte Osmo- und Ethanol-toleranz der Weinhefe).

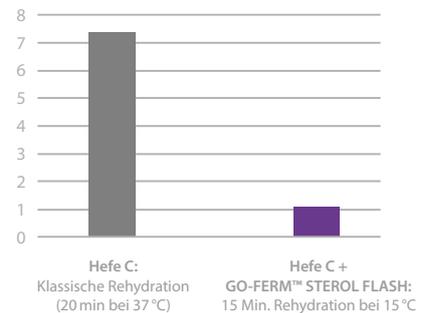
GO-FERM™ STEROL FLASH verbessert außerdem die Aufnahme und Freisetzung von traubeneigenen Aromavorstufen durch die Weinhefe.

### Syrah Rosé 2020, Frankreich



**Syrah Rosé (INRAE Pech Rouge, Frankreich)** – Stark vorgeklärter Most (30 NTU) with hohem potentiellen Alkoholgehalt (14 % vol Alk.). Hefezugabe bei 15 °C Mosttemperatur.

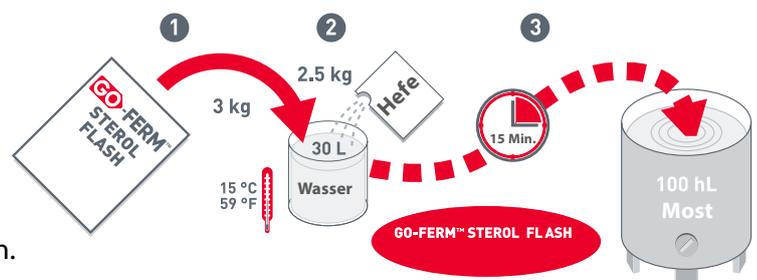
### Restzucker (g/L) Merlot, Südfrankreich



**Merlot** – 230 g/L vergärbare Zucker, 138 mg/L hefeverfügbare Stickstoff, 24 °C Gärtemperatur.

## ANWENDUNG

1. GO-FERM™ STEROL FLASH in Leitungswasser suspendieren ( $\geq 15^\circ\text{C}$ ).
2. Weinhefe hinzugeben, vorsichtig rühren und 15 Minuten warten.
3. Hefeansatz dem Tank zugeben und rühren.



## VERPACKUNG UND LAGERUNG

- 2,5 kg Aluminiumverbundbeutel
- Trocken und kühl (unter 25°C) lagern
- Nach Öffnen zügig verwenden



Patent Pending 21008-040-01

Exklusivvertrieb in Deutschland:

**EATON**  
Powering Business Worldwide

[www.eaton-wein.de](http://www.eaton-wein.de)

Alle Angaben basieren auf den aktuellen verfügbaren Daten und dem derzeitigen Stand des Wissens. Sie dienen Ihrer generellen Information. Wir schließen jedwede Gewährleistung und Haftungsfolgen für die Anwendung unserer Produkte aus. Für die ordnungsgemäße Anwendung ist alleiniger der Anwender verantwortlich. PZ 06/2022



Konform mit den EU-Verordnung für Bio-Wein, dem OIV-Kodex, kein GVO, vegan.



WEINHEFE



WEINBAKTERIEN



HEFENÄHRSTOFFE  
UND PROTEKTOREN



SPEZIFISCHE  
INAKTIVIERTE HEFE



ENZYME



CHITOSAN



KOMPETENZ IM  
WEINBERG



LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture

**Biologische Lösungen** – Die Originalität Ihrer Weinproduktion bringt Erfolg. Lallemand Oenology entwickelt mikrobiologische Anwendungen für optimale Resultate. Die Kultur der Originalität von biologischen Lösungen bewirkt für Ihre Weine eine natürliche Vielfalt und Ursprünglichkeit.

[www.lallemandwine.com](http://www.lallemandwine.com)