



NUTRIMUST® B+

100 % organischer Nährstoffzusatz für eine **vollständige Nährstoffergänzung des Mosts** vor der Vergärung.



Ein „Tool“ aus den **OENOTERRIS** Programmen



Autolysat mit einem von Natur aus hohen **Vitamingehalt**

Spezieller Nährstoffzusatz für die **Mostvorbereitung**

GUT ZU WISSEN!

– Vitamine in der Weinbereitung –

Vitamine sind vielfältige und zahlreiche chemische Verbindungen, die für die **Nährstoffversorgung und das Überleben von Hefen und Bakterien** sowie für deren Stoffwechsel von entscheidender Bedeutung sind. Sie sind insbesondere an der **Aufrechterhaltung der Zellmembran der Hefe** beteiligt, an ihrer **Widerstandsfähigkeit gegenüber verschiedenen Stressfaktoren** und an zahlreichen Stoffwechselwegen, unter anderem an denen, die mit **Aminosäuren und der Stickstoffversorgung zusammenhängen**.



ÖNOLOGISCHE ZIELSETZUNGEN

- Gewährleistung eines guten Gärverlaufs durch eine qualitative und quantitative Zufuhr unverzichtbarer Aminosäuren und Vitamine.
- Ausgleich eines Mangels an Vitaminen im Most, deren natürlicher Gehalt durch sommerliche Hitze beeinträchtigt ist.
- Verringerung der Latenzzeit und Sicherstellung einer guten Ansiedlung der *Saccharomyces*-Stämme.
- Vorbeugung eines Stickstoffmangels, der zur Bildung von H₂S und anderen Schwefelverbindungen führt.
- Empfohlen beim Einsatz von Nicht-Saccharomyces-Hefen zum biologischen Schutz.

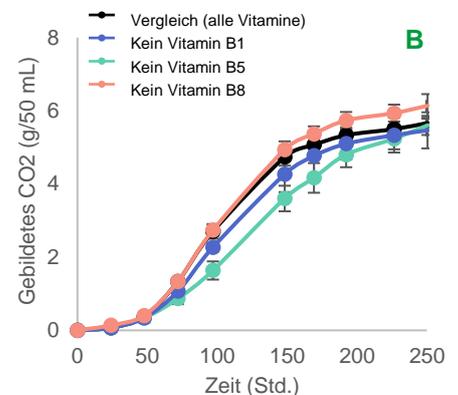
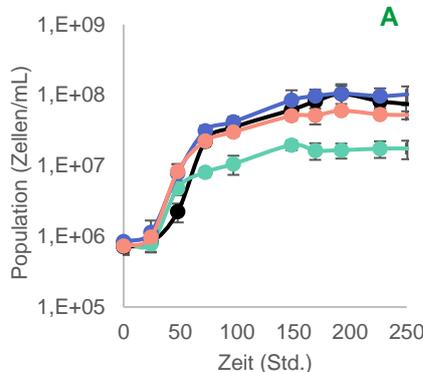


VERSUCHSERGEBNISSE

VITAMINE IN DER WEINBEREITUNG

In einer mehrjährigen Dissertation in Zusammenarbeit mit der Universität Bourgogne konnten wir Folgendes zeigen:

- Die Entfernung von Vitamin B1 **verringert die Gärungsraten**.
- Die Entfernung von Vitamin B5 **schadet dem Wachstum und der Vergärung stark**.
- Die Entfernung von Vitamin B8 **schadet der Maximalpopulation**.



Untersuchung der Auswirkungen unterschiedlicher Vitamine auf das Wachstum und die Gäreigenschaften eines ausgewählten *Saccharomyces cerevisiae*-Hefestamms, Beimpfung mit 20 g/hL. Die Ergebnisse wurden statistisch analysiert (Kruskal-Wallis; $p < 0,05$).

Abb. 1A: Hefewachstum (Std.).

Abb. 1B: Gärkinetik (Std.): Beobachtung der CO₂-Freisetzung (kumuliert – g/50 mL).



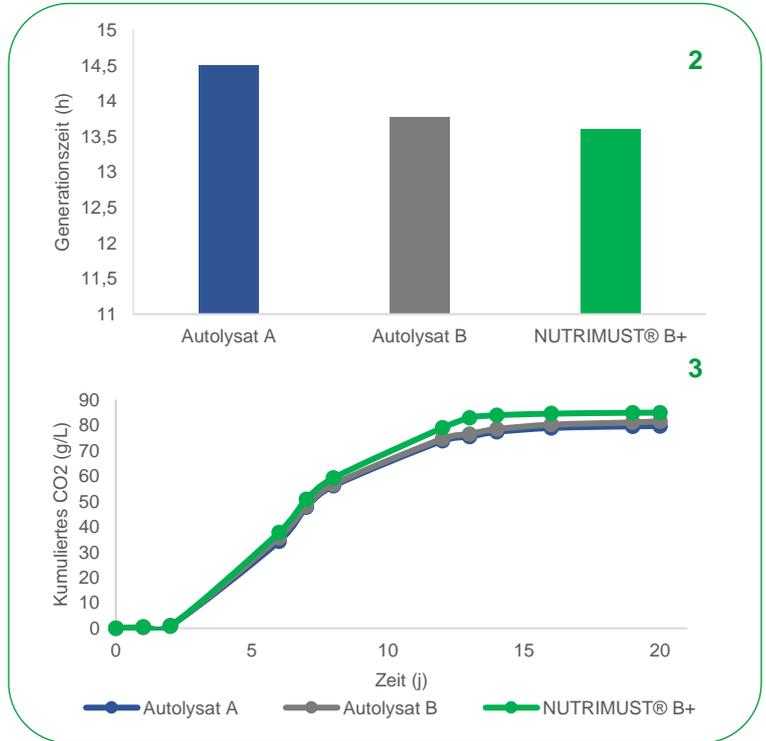
GÄRPARAMETER

NUTRIMUST® B+ ist reich an ausgewählten Vitaminen und ermöglicht eine schnellere Verdopplungsrate der Hefepopulation (Abb. 2) und damit eine kürzere Dauer der Phase des exponentiellen Wachstums (Abb. 3). Neben der Verkürzung der Gärkinetik ist die Hefepopulation größer, wie die Menge an freigesetztem CO₂ zeigt (Abb. 3).

Untersuchung der Auswirkungen der verschiedenen Hefeautolysate auf die Gärparameter eines ausgewählten Saccharomyces cerevisiae-Hefestamms, Beimpfung mit 20 g/hL, dem bei der Vorbereitung des Mosts Hefeautolysate oder NUTRIMUST B+ à 20 g/hL zugesetzt wurden. Bei Syrah erzielte Ergebnisse.

Abb. 2: Generationszeit der Hefe (Std.).

Abb. 3: Gärkinetik (Tage): Beobachtung der CO₂-Freisetzung (kumuliert – g/L).



GEBRAUCHSANWEISUNG

NUTRIMUST® B+ in eine Wasser- oder Mostmenge streuen, die dem 10-fachen seines Gewichts entspricht (1 kg auf 10 L).

Warnhinweis:

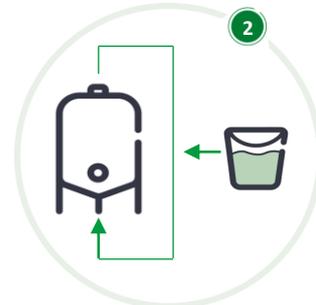
Produkt für **önologische und ausschließlich gewerbliche Zwecke**. Gemäß den geltenden gesetzlichen Vorschriften anwenden.

Zuvor auflösen und durchmischen



Gut durchmischen!
Beim Hefezusatz zum Most geben

Zufuhr



Beim Hefezusatz und spätestens vor dem 1. Gädrittel zum Gebinde geben.



DOSAGE

Empfohlene Dosage: 20 bis 40 g/hL je nach den Temperaturen im Sommer.

Bei T°C > 35°C empfiehlt sich der Einsatz der maximalen Dosage.



VERPACKUNG



LAGERUNG

Nicht angebrochene, original verschlossene Packungen lichtgeschützt an einem trockenen Ort aufbewahren, der frei von Gerüchen ist. Frostfrei lagern. Angebrochene Packungen rasch aufbrauchen.

Die vorstehenden Informationen entsprechen unserem aktuellen Kenntnisstand. Sie werden ohne Gewähr oder Haftung erteilt, da sich die Verwendungsbedingungen unserer Kontrolle entziehen. Sie entbinden den Anwender nicht von der Einhaltung der geltenden Gesetzgebung und den geltenden Sicherheitsangaben. Dieses Dokument ist Eigentum von SOFRALAB und darf ohne dessen Zustimmung nicht verändert werden.