

NÄHRSTOFFE

HOCHWERTIGE
NÄHRSTOFFE
FÜR EINE
SICHERE GÄRUNG
UND GROSSE
AROMENVIELFALT



Hergestellt für: Deutsche Weinanalytiker e.V. // weinanalytiker.de

Ausschließlich zur oenologischen Anwendung unter Beachtung der jeweiligen gesetzlichen Bestimmungen.

ZEFÜG GmbH & Co. KG // Zentraleinkauf für Getränkebehandlung // Alfred-Nobel-Straße 9 // D-55411 Bingen
Vertriebsbüro Süd // In den Seiten 53 // 70825 Korntal-Münchingen // Mobil: 0151 174 160 07 // zefueg.de

ANAvital



NÄHRSTOFFE

Zusammensetzung			KOMPLEX		ORGANISCH			
ANAvital	Basic	Extra	Smart	System Arome	Protect	Boost Arome	Spezial	Restart
Beschreibung	Anavital Basic ist eine mineralische Nährstoffkombination aus DAP, Mikrocellulose und Vitamin B1. Es versorgt die Hefe mit allen notwendigen mineralischen Wachstumsbestandteilen. Die Cellulose bringt zusätzliche innere Oberfläche und verbessert dadurch die Gärdynamik. Vitamin B1 katalysiert die Reaktion von Acetaldehyd zu Ethanol und reduziert so den SO ₂ -Bedarf des fertigen Weins. Das Produkt nicht mehr zu abklingenden oder stockenden Gärungen geben.	Anavital Extra ist eine ausgewogene Kombination aus organischen und mineralischen Nährstoffen zur optimalen Versorgung der Hefe. Es besteht aus schnell verfügbarem DAP, inaktivierten Hefen mit wertvollen Aminosäuren, Mikrocellulose zur Erhöhung der inneren Oberfläche und Vitamin B1. Dieses katalysiert die Reaktion von Acetaldehyd zu Ethanol und reduziert so den SO ₂ -Bedarf des fertigen Weins. Das Produkt nicht mehr zu abklingenden oder stockenden Gärungen geben.	Anavital Smart ist eine ausgewogene Kombination aus organischen und mineralischen Nährstoffen zur optimalen Versorgung der Hefe. Es besteht aus schnell verfügbarem DAP, inaktivierten Hefen und Hefeautolysat mit wertvollen, gut verfügbaren Aminosäuren und Vitamin B1. Dieses katalysiert die Reaktion von Acetaldehyd zu Ethanol und reduziert so den SO ₂ -Bedarf des fertigen Weins. Geeignet vor allem für Moste mit niedrigerem Vorklärgrad. Das Produkt nicht mehr zu abklingenden oder stockenden Gärungen geben.	Anavital System Arome ist ein dreistufiges Nährstoffkit mit drei speziell für die Gärphasen zusammengesetzten Nährstoffkombinationen für trockene, fruchtige und aromatische Weißweine. 1. Activator schafft optimale Vermehrungsbedingungen für die Hefe und macht sie widerstandsfähig für einen sicheren Gärverlauf. 2. Arome Protect fördert die Bildung von Fruchtaromen während der dynamischen Gärphase und schützt diese anschließend durch das natürlicherweise in der inaktivierten Hefe enthaltene Glutathion. 3. Arome Collect sorgt für die sichere Durchgärung des Weins und unterstützt die Aromenfreisetzung zusätzlich durch ein Beta-Glucosidase-Enzym.	Anavital Protect ist ein rein organischer Nährstoff mit hohem reduktiven Potential. Aufgrund des speziellen Herstellungsverfahrens werden wichtige Aminosäuren und Tripeptide angereichert. Durch diesen Effekt wird die Aromaausbeute während der Gärung optimiert und eine Oxidation verhindert. Anavital Protect wirkt auch schon im Most reduktiv und eignet sich somit optimal zum Oxidationsschutz bei der Verarbeitung von Trauben zur Roséweinbereitung oder Sauvignon Blanc, Scheurebe, o. ä.	Anavital Boost Arome ist eine rein organische Nährstoffkombination aus Hefeautolysaten und inaktivierten Hefen. Es versorgt die Hefezellen mit Stickstoff und hochwertigen, schnell verfügbaren Aminosäuren. Dadurch wird der Hefe ein optimaler Stoffwechsel ermöglicht, was die Bildung von Fruchtestern durch die Hefe maximiert.	Anavital Spezial ist ein rein organischer Nährstoff zur optimalen Versorgung der Hefe mit allen Wachstums- und Stoffwechselkomponenten in hochwertiger Form. Es optimiert die Hefezellvermehrung, hilft bei schleppenden Gärungen und fördert die Fruchtigkeit der Weine. Anavital Spezial kann auch bis zum Ende der Gärung eingesetzt werden.	Anavital Restart ist ein reines Hefezellwandpräparat zur Anwendung bei stockenden oder hängengebliebenen Gärungen. Zur Adsorption von hefetoxischen Inhaltsstoffen. Anavital ReStart kann auch präventiv mit der Mostschönung eingesetzt werden.
Eigenschaften:								
anorganische Stickstoffquellen	//////////	//////////	//////////	//////////	//////////	//////////	//////////	//////////
organische Stickstoffquellen	//////////	//////////	//////////	//////////	//////////	//////////	//////////	//////////
Erhöhung der inneren Oberfläche	//////////	//////////	//////////	//////////	//////////	//////////	//////////	//////////
Adsorption gärhemmender Stoffe	//////////	//////////	//////////	//////////	//////////	//////////	//////////	//////////
Aromaförderung	//////////	//////////	//////////	//////////	//////////	//////////	//////////	//////////
Förderung der Gärgeschwindigkeit	//////////	//////////	//////////	//////////	//////////	//////////	//////////	//////////
Endgärgrad	//////////	//////////	//////////	//////////	//////////	//////////	//////////	//////////
zur veganen Weinbereitung geeignet	ja	ja	ja	ja	ja	ja	ja	ja
Dosage	50-90 g/hl	40-60 g/hl gesetzliche Maximaldosage: 120 g/hl	20-40 g/hl	Kit für 100 hl	20-40 g/hl	20-40 g/hl	20-40 g/hl	Gärstörung 10-30 g/hl Gärstockung 20-40 g/hl