

Technische Information: ANAVITAL Extra

Die **Entwicklung** und der Verlauf der alkoholischen Gärung im Wein sind abhängig von der Versorgung mit assimilierbarem Stickstoff, Vitaminen, Sauerstoff und Mineralsalzen. Die Wahrscheinlichkeit, dass eine der Wachstumskomponenten nicht ausreichend vorhanden ist, ist groß. Mit diesem Produkt vereinen sich die Vorzüge von ANAVITAL Basic und den Inhaltsstoffen von inaktivierten Hefen. So bietet ANAVITAL Extra ein zusätzliches Angebot an Nährstoffen durch die inaktivierten Hefen an. Die Inhaltsstoffe von ANAVITAL Extra sind DAP, Vitamin B1, Zellulose und inaktivierte Hefe (*Saccharomyces cerevisiae*).

Anwendung

ANA Vital Extra wird im ersten Gärdrittel schrittweise zugegeben. Ist dies nicht möglich, sollte das Präparat ca. 3 Tage nach der Beimpfung mit Reinzuchthefer zugegeben werden. Eine vorherige Sauerstoffgabe erhöht die Aufnahmebereitschaft der Hefen. Wenn höchste Mostqualitäten zu vergären sind oder besonders schwierige Gärbedingungen zu erwarten sind, die dann noch sicher in den trockenen Bereich vergären sollen, ist die zusätzliche Anwendung von GoFerm dringend zu empfehlen.

Dosierung

Die Dosierung richtet sich nach dem Gesundheitszustand des Leseguts bzw. nach den zu erwartenden Gärproblemen. 80 -120 g/hl werden für alle Vergärungen empfohlen. Als weitere Hefenährstoffe dürfen 40g/hl DAP eingesetzt werden. Bei höheren Dosierungen werden die weingesetzlichen Grenzwerte überschritten.

Eigenschaften

- steigert die Leistungsfähigkeit der Hefezellen
- verbessert die Aromabildung der Hefen
- verringert die Neigung zur Bockserbildung
- vergrößert deutlich die Durchgärwahrscheinlichkeit
- reduziert die Neigung zu Fehltönen
- senkt den SO₂ Bedarf deutlich

Besonderheiten

Besonders geeignet zum Einsatz bei stark vorgeklärten Mosten, bei Vergärung mit Kühlung, bei faulem Lesegut, sowie bei Mosten aus Trockenstress gefährdeten Anlagen

Lagerung

Kühl aber frostfrei lagern, Anbruch dicht verschließen und möglichst bald aufbrauchen.

Qualität

Dieses Produkt entspricht dem europäischen Weingesetz und unterliegt einer ständigen Qualitätskontrolle.