

VANO vital bio spezial

Reine Heferindenzubereitung (DE-ÖKO-003)

PRODUKTINFO

VANO vital bio spezial ist ein natürliches Produkt aus reiner BIO-Heferindenzubereitung des Typs *Saccharomyces cerevisiae*. VANO vital bio spezial ist ein hellgelbes bis braun-gelbes Pulver mit typischem Hefegeruch. Das Produkt gewährleistet einen raschen Gärbeginn mit guter Alkoholausbeute und erhöhtem Glycingehalt. VANO vital bio spezial wird eingesetzt zur Förderung der Endvergärung bei stark vorgeklärten Mosten, bei Vergärung mit gesteuerter Kühlung, sowie bei Mosten mit hohen Mostgewichten, wie Auslesen oder Eisweinen. Bei beginnenden Gärstockungen kann das Produkt langkettige Alkohole adsorbieren und so Stressfaktoren für die Hefe abbauen.

VORZÜGE

- Zur Erzeugung von Bio-Weinen zugelassen
- Verkürzung der Angärphase
- Versorgung der Hefe mit Aminosäuren
- Versorgung der Hefe mit Spurenelementen
- Adsorbiert langkettige Alkohole
- Reduktion von gärfördernden Stoffen

ANWENDUNG

20 - 40 g/hl VANO vital bio spezial vor der Zugabe zum Gärgebilde in der 10-fachen Menge Most oder Wasser suspendieren und dann dem vorgeklärten Most zugeben und gleichmäßig einmischen. Die Dosage des Produkts erfolgt vor oder mit der Zugabe der entsprechenden Trockenreinzuchthefer. Bei beginnenden Gärstockungen (Gärrate <math>< 2^\circ\text{Oe}</math> pro Tag) die Hefe durch Umpumpen leicht belüften und danach VANO vital bio spezial mit 40 g/hl dosieren. Wenn die Gärrate nach 2 - 3 Tagen nicht zunimmt, zügig einen neuen Hefeansatz mit einer stark gärenden Hefe (zum Beispiel ANAFERM 5) ansetzen.

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- Hefeernährung
- Fördert die Endvergärung
- Vermeidung von Gärstockungen

VERPACKUNGSEINHEITEN

2,5 kg Aluminiumverbundfolie

4 x 2,5 kg im Karton

LAGERUNG

Kühl und trocken lagern. Anbruch dicht verschließen und rasch aufbrauchen.

SICHERHEIT & QUALITÄT

Dieses Produkt wird unter den Auflagen der BIO-Verordnung produziert, verpackt, gelagert und vertrieben. Strenge Qualitätskontrollen im gesamten Produktionsprozess sichern den Erhalt der Produktqualität. Dieses Produkt entspricht dem europäischen Weingesetz und dessen Verordnungen. Nationale Anforderungen sind vom Anwender zu berücksichtigen.

Das Produkt ist nicht als Gefahrgut eingestuft. Nähere Informationen zum sicheren Umgang mit diesem Produkt entnehmen Sie bitte dem entsprechenden Sicherheitsdatenblatt.

ZUSATZINFO

- **GVO-STATUS:** Das Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Organismen und erfüllt auch die GVO Voraussetzungen der BIO-Verordnung. Nähere Informationen finden Sie in der Verkäuferbestätigung gemäß Artikel 9 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 834/2007
- **ALLERGENE** nach ALBA-Liste: keine
- **VEGANSTATUS:** für die vegane Weinbereitung geeignet.