



VANO VITAL

Komplexer Hefenährstoff

PRODUKTINFO

Der Verlauf der alkoholischen Gärung im Wein ist abhängig von der Versorgung mit assimilierbarem Stickstoff, Vitaminen, Sauerstoff und Mineralsalzen. Die Wahrscheinlichkeit, dass eine der Wachstumskomponenten nicht ausreichend vorhanden ist, ist groß. VANO Vital setzt sich zusammen aus inaktivierter Bio-Hefe*, Diammonium-phosphat, feinsten Cellulose und Vitamin B1. Mit diesem Produkt werden dem Wein die erforderlichen Nährstoffe zugeführt und eventuelle Mängel ausgeglichen. Dies gewährleistet eine saubere Vergärung unter Bildung der individuellen Aromen der jeweiligen Hefen.

*ab 2021

VORZÜGE

- zur Erzeugung von ökologischem Wein zugelassen
- komplexes Nährstoffangebot
- Versorgung der Hefe mit Spurenelementen
- Versorgung der Hefe mit Aminosäuren
- verbessert nachhaltig die SO2 Bilanz
- Reduktion der Böckserneigung
- verbesserte Aromausprägung durch die Hefe

ANWENDUNG

30-90 g/hl VANO Vital dem Most im zweiten Gärdrittel (60-30°Oe) gestaffelt über 3 Dosagen zugeben. Vor der Dosage das Produkt in mindestens 10-20facher Menge

des gärenden Weines suspendieren, um ein übermäßiges Schäumen bei der Dosage zu vermeiden. Die Zugabe muss langsam erfolgen. Bei starker Schaumbildung die Zugabe unterbrechen. Sollte keine gestaffelte Dosage möglich sein, kann das Präparat bei ca. 50-60°Oe auch in einem Schritt zugegeben werden. Die Maximaldosage des Produktes ist 90 g/hl. Bei höheren Dosagen werden die weingesetzlichen Grenzwerte überschritten.

Tabelle: Zugabe in Abhängigkeit vom FAN Wert (freier assimilierbarer Stickstoff)

FAN	VANO Vital
[mg/l]	[g/hl]
< 100	90
100-160	70
160-250	50
> 250	30

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- Steigerung der Leistungsfähigkeit der Hefezellen
- Förderung der Endvergärung
- Verringerung der Neigung zur Böckserbildung

VERPACKUNGSEINHEITEN

2,5 kg Aluminiumverbundverpackung
4 x 2,5 kg im Karton

LAGERUNG

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

ZEFÜG GmbH & Co. KG
 Zentraleinkauf für Getränkebehandlung
 Alfred-Nobel-Straße 9
 55411 Bingen

T: +49 (0) 6721 - 98 69 70
 F +49 (0) 6721 - 98 69 79 9
 M: bestellung@zefueg.de
 W: www.zefueg.de

Alle Informationen dieses Dokumentes beruhen auf Messungen und Beobachtungen. Der Anwender muss jedoch immer selbst entscheiden, ob das Produkt für die jeweilige Anwendung geeignet ist. Da die konkrete Verwendung dieses Produktes nicht in unserer Hand liegt, übernehmen wir keinerlei Gewährleistung für die Auswirkungen oder die erzielbaren Ergebnisse des Produktes. Die Informationen dieses Dokumentes sind nicht für alle Fragestellungen in der Praxis als vollständig anzusehen.



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 Roh-, Inhaltsstoffe und Organismen gemäß VO (EG) 1829/2003 und VO (EG) 1830/2003.
- ALLERGENE: Das Produkt enthält keine Stoffe mit allergenem Potential gemäß VO (EU) 1169/2011.
- VEGAN-Status: Das Produkt ist für die vegane Weinbereitung geeignet.
- BIO-Status: Das Produkt ist zur Erzeugung von Biologischen Weinen gemäß VO (EU) 2018/848 zugelassen.

////////////////////////////////////
ZEFÜG GmbH & Co. KG T: +49 (0) 6721 - 98 69 70 Alle Informationen dieses Dokumentes beruhen auf Messungen und Beobachtungen.
Zentraleinkauf für Getränkebehandlung F +49 (0) 6721 - 98 69 79 9 Der Anwender muss jedoch immer selbst entscheiden, ob das Produkt für die jeweilige
Alfred-Nobel-Straße 9 M: bestellung@zefueg.de Anwendung geeignet ist. Da die konkrete Verwendung dieses Produktes nicht in unserer
55411 Bingen W: www.zefueg.de Hand liegt, übernehmen wir keinerlei Gewährleistung für die Auswirkungen oder die
erzielbaren Ergebnisse des Produktes. Die Informationen dieses Dokumentes sind nicht
für alle Fragestellungen in der Praxis als vollständig anzusehen.