



VANO vital bio spezial

Reine Heferindenzubereitung (DE-ÖKO-003)

PRODUKTINFO

VANO vital bio spezial ist ein natürliches Produkt aus reiner BIO-Heferindenzubereitung von Hefen des Typs *Saccharomyces cerevisiae*. VANO vital bio spezial ist ein hellgelbes bis braungelbes Pulver mit typischem Hefegeruch. Das Produkt gewährleistet einen raschen Gärbeginn mit guter Alkoholausbeute und erhöhtem Glycingehalt. VANO vital bio spezial direkt im Hefeansatz zur Aktivierung der Trockenhefen, zur Hefeernährung im Gärverlauf sowie bei stockenden Gärungen zur Adsorption von gärrhemmenden Stoffen zusetzen. Es fördert die Endvergärung bei stark vorgeklärten Mosten, bei Vergärung mit gesteuerter Kühlung, sowie bei Mosten mit hohen Mostgewichten, wie Auslesen, Beerenauslesen oder Eisweinen.

VORZÜGE

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

ANWENDUNG

20-40 g/hl VANO vital bio spezial vor der Zugabe zum Gärgebilde in der 10fachen

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 Trockenreinzuchtheffe. Bei beginnenden Gärstockungen (Gärrate <2°Oe pro Tag) die Hefe durch Umpumpen leicht belüften und danach VANO vital bio spezial mit 40g/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 Aluminiumverbundverpackung
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 sowie den einschlägigen BIO-Verordnungen.

Nationale Anforderungen sind vom Anwender zu berücksichtigen.

////////////////////////////////////
ZEFÜG GmbH & Co. KG T: +49 (0) 6721 - 98 69 70
Zentraleinkauf für Getränkebehandlung F +49 (0) 6721 - 98 69 79 9
Alfred-Nobel-Straße 9 M: bestellung@zefueg.de
55411 Bingen 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.



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

ZUSATZINFO

- GVO-Status: Dieses Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Roh-, Inhaltsstoffe und Organismen gemäß VO (EG) 1829/2003, VO (EG) 1830/2003 und VO (EG) 1829/2009.
- ALLERGENE nach ALBA-Liste: keine
- VEGANSTATUS: Dieses Produkt ist für die vegane Weinbereitung geeignet.

//
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 unser
55411 Bingen W: www.zefueg.de er 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.