

## ANAVITAL Basic

Komplexer Hefenährstoff auf Basis von DAP, Vitamin B1 und Cellulose

### PRODUKTINFO

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 Wachstums-komponenten nicht ausreichend zur Verfügung steht, ist groß. Die Inhaltsstoffe von ANAVITAL Basic sind DAP, Vitamin B1 und Cellulose. Mit diesem Produkt werden der Hefe die erforderlichen mineralischen Nährstoffe zugeführt. Dies gewährleistet gute Bedingungen für eine zügige und saubere Vergärung, sowohl bei der Weinbereitung als auch bei der Sektherstellung (2. Gärung).

### VORZÜGE

- Ausgleich von Nährstoffmangel bei geschädigtem Lesegut (z.B. Fäulnis)
- Ausgleich von Nährstoffmangel bei Mosten aus gestressten Rebanlagen (Wassermangel, schlechtes Blatt-/Fruchtverhältnis)
- die Hefe bleibt durch Cellulose länger in der Schwebe
- das Hefegeläger ist durch den Celluloseanteil deutlich weniger kompakt und somit besser versorgt

### ANWENDUNG

ANAVITAL Basic im zweiten Gärdrittel (70 - 30°Oe) schrittweise zugeben. Ist dies nicht möglich, die komplette Dosage das Präparats 2 - 3 Tage nach dem Gärbeginn zugeben. Dosage: 60 - 90 g/hl. Die benötigte Menge richtet sich im wesentlichen nach dem Gesundheitszustand der Trauben, der Nährstoffversorgung des Mostes und den angestrebten Gärbedingungen. ANAVITAL Basic in der 10-fachen Menge Wein oder Wasser suspendieren und langsam dem Gärgebilde zuführen. Durch die Dosierung wird im Gärgebilde gelöstes CO<sub>2</sub> freigesetzt: Schaumbildung kann auftreten. Als weitere Hefenährstoffe dürfen zusätzlich zur Höchstdosage an ANAVITAL Basic noch max. 40 g/hl Diammoniumphosphat und 40 g/hl inaktive Hefen (ANAVITAL Spezial) eingesetzt werden. Bei höheren Dosierungen werden die weingesetzlichen Grenzwerte überschritten. Wenn höhere Mostgewichte (>80°Oe) vorliegen oder schwierige Gärbedingungen zu erwarten sind, ist der Einsatz von ANAVITAL Extra dringend zu empfehlen.

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

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

## PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- steigert die Leistungsfähigkeit der Hefezellen
- verringert die Neigung zur Bockserbildung
- vergrößert die Durchgärwahrscheinlichkeit
- senkt den SO<sub>2</sub> Bedarf deutlich

## 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 entspricht dem europäischen Weingesetz und unterliegt einer ständigen Qualitätskontrolle.

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.
- ALLERGENE nach ALBA-Liste: keine
- VEGANSTATUS: für die vegane Weinbereitung geeignet.