

ANAVITAL Extra

Komplexer Hefenährstoff auf Basis von inaktiven Hefen, 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 Wachstumskomponenten im Most nicht ausreichend zur Verfügung steht, ist groß. Mit diesem Produkt vereinen sich die Vorzüge von ANAVITAL Basic mit den natürlichen Inhaltsstoffen von ausgesuchten inaktivierten Hefen. So bietet ANAVITAL Extra ein zusätzliches Angebot an organischen Nährstoffen (Aminosäuren, Peptiden und Spurenelementen) durch die inaktivierten Hefen. Die Inhaltsstoffe von ANAVITAL Extra sind inaktive Hefen (*Saccharomyces cerevisiae*), Diammoniumphosphat, Vitamin B1 und Cellulose.

VORZÜGE

- Optimale Nährstoffkombination für stark vorgeklärte Moste
- unterstützt die Gärhefen optimal bei kalten Gärbedingungen (<15°C)
- Ausgleich von Nährstoffmangel bei geschädigtem Lesegut (z.B. Fäulnis)

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

ANWENDUNG

ANAVITAL Extra 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 - 120 g/hl. Die benötigte Menge richtet sich im wesentlichen nach dem Gesundheitszustand der Trauben, der Nährstoffversorgung des Mostes und den angestrebten Gärbedingungen. ANAVITAL Extra in der 10-fachen Menge Wein oder Wasser suspendieren und langsam dem Gärgebilde zuführen. Durch die Dosierung wird im Gärgebilde gelöstes CO₂ freigesetzt: Schaumbildung kann auftreten. Als weitere Hefenährstoffe dürfen zusätzlich zur Höchstdosage an ANAVITAL Extra noch max. 40 g/hl Diammoniumphosphat eingesetzt werden. Bei höheren Dosierungen werden die weingesetzlichen Grenzwerte überschritten. Eine Sauerstoffgabe (Belüften der Hefe über Makrooxidation) erhöht die Nährstoffaufnahme der Hefen. Wenn sehr hohe Mostgewichte (> 100°Oe) vorliegen

oder besonders schwierige Gärbedingungen zu erwarten sind und das Gärende sicher im Bereich trocken sein soll, ist die zusätzliche Anwendung eines Hefeaktivators (z.B. GO-FERM) dringend zu empfehlen.

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

FAN	ANAVITAL Extra
[mg/l]	[g/hl]
< 100	120
100 - 160	90
160 - 250	70
> 250	40

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

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

VERPACKUNGSEINHEITEN

2,5 kg Aluminiumverbundverpackung

4 x 2,5 kg im Karton

10 kg 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.