

ANAVITAL SystemArome

Nährstoffkit für fruchtige und trockene
Weißweine

PRODUKTINFO

ANAVITAL SystemArome ist ein Systemnährstoff mit 3 Stufen für trockene, fruchtige und aromatische Weißweine. Durch seine Zusammenstellung deckt das Produkt den Nährstoffbedarf in jeder Phase der alkoholischen Gärung optimal ab. In Phase 1 erhält die spätere Gärhefe bereits im Hefeansatz die notwendigen Spurenelemente und Vitamine für einen sicheren Gärverlauf. In Phase 2 werden dem Most inaktivierte Hefen mit einem hohen Anteil an Glutathion zugesetzt, um im späteren Reifungsverlauf des Weines die Haltbarkeit der Aromen zu sichern. In Phase 3 wird dem gärenden Most nochmals inaktivierte Hefe zugesetzt, die eine sichere Endgärung und Reintönigkeit des späteren Weines fördert. Zusätzlich wird zur maximalen Aromafreisetzung eine hoch aktive Beta-Glucosidase zugeführt, die an Zuckern gebundene Aromen freisetzt und dadurch erst sensorisch wahrnehmbar macht.

VORZÜGE

- Optimale Nährstoffkombination für sichere Endgärung in den Bereich "trocken"
- sichert maximale Aromenfreisetzung aus den Vorstufen

- Ausgleich von eventuellem Nährstoffmangel
- die Hefe bleibt durch Cellulose länger in der Schwebelage

ANWENDUNG

20 g/hl vom ACTIVATOR in der 10-fachen Wassermenge (43°C) suspendieren. Im Anschluss die gewünschte Reinzuchthefer zugeben und entsprechend der Packungsanweisung weiter vorbereiten. 20 g/hl AROME PROTECT in der 10-fachen Menge Most suspendieren und dem vorgeklärten Most zugeben. Nach 50 - 70% der Gärung 40 g/hl AROME COLLECT in der 10-fachen Weinmenge suspendieren und langsam dem Gärgebilde zuführen. Durch die Dosierung wird im Gärgebilde gelöstes CO₂ freigesetzt: es kann Schaumbildung auftreten. Als weiteren Hefenährstoff dürfen zusätzlich bis zu 100 g/hl Diammoniumphosphat (DAP) eingesetzt werden. Bei höheren Dosierungen werden die weingesetzlichen Grenzwerte überschritten. Die Dosagemenge von DAP richtet sich nach dem im Most enthaltenen anorganischen Stickstoff. Diesen Wert bitte im Fachlabor ermitteln lassen.

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- steigert die Leistungsfähigkeit der Hefezellen
- verbessert die Aromabildung der Hefen

- verringert die Neigung zur Böckserbildung
- schützt vor stockender Gärung
- reduziert die Neigung zu Fehltonen
- senkt den SO₂ Bedarf deutlich
- Steigert die Aromausbeute bei der Gärung
- Erhöht die Stoffigkeit der Weine

ZUSATZINFO

- GVO-STATUS: Das Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Organismen.
- ALLERGENE nach ALBA-Liste: keine
- VEGANSTATUS: für die vegane Weinbereitung geeignet.

VERPACKUNGSEINHEITEN

für 100 hl im Karton (2 x 50 hl / jeweils in Aluminiumverbundfolie):

2 x 1 kg Aktivator

2 x 1 kg Arome Protect

2 x 2,5 kg Arome Collect

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.