



ANAVITAL Boost Arome

Spezialhefenährstoff zur verstärkten Bildung von Fruchtestern

PRODUKTINFO

Die Bildung von Fruchtestern steht gerade bei weißen Rebsorten im Vordergrund. Durch den Einsatz von ANAVITAL Boost Arome wird die hefeeigene Bildung der Fruchtester unterstützt und maximiert. Das Ergebnis wird in der Praxis deutlich wahrgenommen. Die Kombination verschiedener, speziell selektierter Hefekomponenten (inaktivierte Hefen & Hefautolysate) sorgt für eine optimale Unterstützung der Gärhefe und ermöglicht so eine deutlich gesteigerte Bildung von sensorisch wertvollen Fruchtestern. Die Kombination mit einer leistungsstarken Hefe zur Esterbildung (z.B. Anaferm Pinot, Anaferm Classic, Anaferm Fresh White, Anaferm Exotic) verstärkt den Effekt.

VORZÜGE

- Erhöhung der Fruchtester im Gärverlauf (Zitrus-, rosenartige und weitere florale Aromen) um teilweise mehr als 100%
- rein organisch
- verstärkt auch besonders die Sortentypizität bei weißen Burgundersorten

ANWENDUNG

ANAVITAL Boost Arome nach Abschluss des ersten Gärdrittels in der 10-fachen Trinkwasser- oder Mostmenge suspendieren und dem Gesamtgebilde zugeben. Dosage: 20 – 40 g/hl. Auf

ausreichend Steigraum und eventuelle Schaumbildung achten.

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- Steigerung der hefestammeigenen Fruchtesterproduktion
- einfache Anwendung
- eine zusätzliche - an den Most angepasste - Hefeernährung ist erforderlich
- verbessert die Langlebigkeit der Weine

VERPACKUNGSEINHEITEN

2,5 kg Alubeutel
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.

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.
- VEGAN-STATUS: Dieses Produkt ist für die vegane Weinbereitung geeignet.