



ANAVITAL Spezial

100% inaktive Hefezellen

PRODUKTINFO

ANAVITAL Spezial ist ein natürliches Produkt aus reiner Hefe des Typs *Saccharomyces cerevisiae*, hergestellt durch Inaktivierung mittels Hitzeeinwirkung auf die Hefe. ANAVITAL Spezial ist ein hellgelbes bis braun-gelbes Pulver mit kräftigem, typischem Hefegeruch. Das Produkt gewährleistet einen raschen Gärbeginn mit hoher Alkoholausbeute und erhöhtem Glyceringehalt. ANAVITAL Spezial wird eingesetzt zur Förderung der restzuckerfreien Vergärung bei stark vorgeklärten Mosten, bei Vergärung mit gesteuerter Kühlung, sowie bei Mosten mit hohen Mostgewichten wie Auslesen oder Eisweinen. Bei beginnenden Gärstockungen wird das Produkt eingesetzt, um langkettige Alkohole zu adsorbieren und so Stressfaktoren abzubauen sowie frische organische Nährstoffe einzubringen.

VORZÜGE

- Unterstützt die Gärhefen 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)
- behebt oft beginnende Gärstockungen

ANWENDUNG

ANAVITAL Spezial vor der Zugabe zum Gärgebilde in der 10fachen Menge Most oder Wasser suspendieren und dann dem Gesamtgebilde zugeben. Gleichmäßig verteilen. Dosage: 20-40 g/hl. Die benötigte Menge richtet sich im wesentlichen nach dem Gesundheitszustand der Trauben, der Nährstoffversorgung des Mostes und den angestrebten Gärbedingungen. Die Zugabe von ANAVITAL Spezial erfolgt vor der Zugabe der entsprechenden Trockenreinzuchthefer. Die Dosage bei beginnenden Gärstockungen beträgt 40 g/hl. Vor der Zugabe ist ein Belüften der Gärhefe von Vorteil für den weiteren Gärverlauf. Die Gebindetemperatur auf 18-21°C einstellen. Sollte sich nach der Dosage von ANAVITAL Spezial die Gärrate nicht innerhalb von 3 Tagen verbessern, ist ein neuer Gäransatz mit ANAFERM 5 in Betracht zu ziehen.

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

FAN	ANAVITAL Spezial
[mg/l]	[g/hl]
< 100	40
100-160	30
160-250	20
> 250	10



PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- steigert die Leistungsfähigkeit der Hefezellen
- verbessert die Aromabildung der Hefen
- verringert die Neigung zur Böckserbildung
- vergrößert deutlich die Durchgärwahrscheinlichkeit
- reduziert die Neigung zu Fehltönen
- Adsorption von gärrhemmenden Stoffen

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

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.

////////////////////////////////////
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 un-
55411 Bingen W: www.zefueg.de serer 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.