



## ANAVITAL System

### Arome

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 10fachen Wassermenge (43°C) suspendieren. Im Anschluss die gewünschte Reinzuchtheife zugeben und entsprechend der Packungsanweisung weiter vorbereiten. 20 g/hl AROMA PROTECT in der 10fachen Menge Most suspendieren und dem vorgeklärten Most zugeben. Nach 50-70% der Gärung 40 g/hl AROME COLLECT in der 10fachen Weinmenge suspendieren und langsam dem Gärgebilde zuführen. Durch die Dosierung wird im Gärgebilde gelöstes CO<sub>2</sub> 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 im Fachlabor ermitteln lassen.

#### PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- steigert die Leistungsfähigkeit der Hefezellen
- verbessert die Aromabildung der Hefen
- verringert die Neigung zur Bockbildung
- schützt vor stockender Gärung
- reduziert die Neigung zu Fehltonen
- senkt den SO<sub>2</sub> Bedarf deutlich
- Steigert die Aromausbeute bei der Gärung
- Erhöht die Stoffigkeit der Weine

ZEFÜG GmbH & Co. KG  
Zentraleinkauf für Getränkebehandlung  
Alfred-Nobel-Straße 9  
55411 Bingen

T: +49 (0) 6721 - 98 69 70  
F +49 (0) 6721 - 98 69 79 9  
M: [bestellung@zefueg.de](mailto:bestellung@zefueg.de)  
W: [www.zefueg.de](http://www.zefueg.de)

Alle Informationen dieses Dokumentes beruhen auf Messungen und Beobachtungen. Der Anwender muss jedoch immer selbst entscheiden, ob das Produkt für die jeweilige Anwendung geeignet ist. Da die konkrete Verwendung dieses Produktes nicht in unserer 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.



////////////////////////////////////  
**VERPACKUNGSEINHEITEN**

für 100 hl 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: 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.

////////////////////////////////////

<b>ZEFÜG GmbH &amp; Co. KG</b> Zentraleinkauf für Getränkebehandlung Alfred-Nobel-Straße 9 55411 Bingen	T: +49 (0) 6721 - 98 69 70 F +49 (0) 6721 - 98 69 79 9 M: <a href="mailto:bestellung@zefueg.de">bestellung@zefueg.de</a> W: <a href="http://www.zefueg.de">www.zefueg.de</a>	Alle Informationen dieses Dokumentes beruhen auf Messungen und Beobachtungen. Der Anwender muss jedoch immer selbst entscheiden, ob das Produkt für die jeweilige Anwendung geeignet ist. Da die konkrete Verwendung dieses Produktes nicht in unserer 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.
--	---	---