

ANAVITAL ML

Nährstoff für die malolaktische Gärung

PRODUKTINFO

Nach Klärung und Nährstoffverbrauch während der alkoholischen Gärung ist der Wein an Nährstoffen verarmt. Eine stressfreie malolaktische Fermentation wird daher schwierig. Daraus können negative sensorische Ergebnisse entstehen. Äpfelsäure als Nährstoffquelle alleine reicht nicht. Komplexe Systeme sind nötig. ANAVITAL ML enthält einen kleinen Anteil Cellulose zur Oberflächenvergrößerung.

VORZÜGE

- inaktive Hefen mit reichem Gehalt an α -Aminosäuren und Peptiden
- reich an Mineralstoffen
- reich an B-Vitaminen
- enthält Polysaccharide aus Hefezellwänden
- liefert wichtige Spurenelemente (Mg, Mn, K)

ANWENDUNG

ANAVITAL ML in 5 bis 6 facher Menge Trinkwasser einrühren und dem Tank zuführen. Dosage: 20 g / hl. Bakterien getrennt in 20 facher Menge Trinkwasser (20 °C) für max. 15 Minuten rehydrieren oder direkt in den Tank einstreuen. Geeignet für Weißwein und Rotwein. Bei

Rotwein werden den BSA hemmende Tannine adsorbiert. Fruchtige Aromen werden betont und unerwünschte Stoffwechselprodukte (wie buttrige oder Diacetyltöne) treten vermindert auf.

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- für stark vorgeklärte Moste und für Weine, die Gärprobleme hatten
- für Weine, die mit stark konsumierenden Hefen vergoren wurden
- bei hoher Säure (<3,1) und hohem Alkohol-Gehalt (>13,5 %)

VERPACKUNGSEINHEITEN

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: keine
- VEGANSTATUS: Das Produkt ist für die vegane Weinbereitung geeignet