



## ANAVITAL Smart

Komplexer Hefenährstoff auf Basis von DAP, inaktiven Hefen, Hefeautolysat und Vitamin B1

### PRODUKTINFO

Die Entwicklung und der Verlauf der alkoholischen Gärung im Wein ist abhängig von der Versorgung mit assimilierbarem Stickstoff, Vitaminen, Sauerstoff und Mineralsalzen. Die Wahrscheinlichkeit ist groß, dass eine der Wachstums-komponenten im Most nicht ausreichend vorhanden ist. ANAVITAL Smart ist eine Weiterentwicklung der bekannten Komplexnährstoffe. Mit diesem Produkt vereinen sich die Vorzüge verschiedener Nährstoffkomponenten in einem Produkt. Durch die inaktivierten Hefen und das Hefeautolysat bietet ANAVITAL Smart ein zusätzliches Angebot an organischem Stickstoff und weiteren Mikronährstoffen wie Aminosäuren, Peptiden und Spurenelementen. Weiterhin wird die Bildung von Fruchtestern unterstützt.

Die Inhaltsstoffe von ANAVITAL Smart sind Diammoniumphosphat, inaktive Hefen (*Saccharomyces cerevisiae*), Hefeautolysat und Vitamin B1.

### VORZÜGE

- optimale Nährstoffkombination auch für stark vorgeklärte Moste
- unterstützt die Bildung von Fruchtestern
- Ausgleich von Nährstoffmangel bei geschädigtem Lesegut (z.B. Fäulnis)
- Ausgleich von Nährstoffmangel bei Mosten aus gestressten Rebanlagen (Wassermangel, schlechtes Blatt-/Fruchtverhältnis)
- Verbesserung der Weinaromatik

### ANWENDUNG

ANAVITAL Smart im ersten Gädrittel schrittweise zugeben. Dosage: 20-50 g/hl. Die benötigte Menge richtet sich im Wesentlichen nach dem Gesundheitszustand der Trauben, der Nährstoffversorgung des Mostes und den angestrebten Gärbedingungen. ANAVITAL Smart in der 10fachen Menge Wein oder Wasser suspendieren und langsam dem Gärgebilde zuführen. Durch die Dosierung wird im Gärgebilde gelöstes CO<sub>2</sub> freigesetzt. Als weitere Hefenährstoffe dürfen bei Bedarf zusätzlich zur Höchstdosage noch 20 g/hl ANAVITAL Spezial und 65 g/hl DAP zugegeben werden. Bei einer Zugabe von 50 g/hl ist der Grenzwert der Vitamin-B1-Gabe erreicht. Eine Sauerstoffgabe (Belüften der Hefe über Makrooxidation) erhöht die Nährstoffaufnahme der Hefen. Bei sehr hohen Mostgewichten (>100°Oe) oder besonders schwierigen Gärbedingungen ist die zusätzliche Anwendung eines Hefeaktivators (GoFerm) dringend zu empfehlen.

### PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- steigert die Leistungsfähigkeit der Hefezellen
- verbessert die Aromabildung der Hefen
- verringert die Neigung zur Bockserbildung
- vergrößert deutlich die Durchgärwahrscheinlichkeit
- reduziert die Neigung zu Fehltonen
- senkt den SO<sub>2</sub> Bedarf deutlich

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**

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.

**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.

<p>////////////////////////////////////  <b>ZEFÜG GmbH &amp; Co. KG</b>          Zentraleinkauf für Getränkebehandlung          Alfred-Nobel-Straße 9          55411 Bingen</p>	<p>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></p>	<p>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.</p>
---	--	--