



ANAVITAL Protect

Inaktivierte Hefen mit reduktiver Wirkung

PRODUKTINFO

Anavital Protect ist ein natürliches Produkt aus reiner Hefe des Typs *Saccharomyces cerevisiae*. Durch das spezielle Herstellungsverfahren werden für die Gärhefe wichtige Nährstoffe wie Aminosäuren und Tripeptide mit hohem reduktivem Potential angereichert. Anavital Protect ist ein hellgelbes bis braun-gelbes Pulver mit kräftigem, typischem Hefegeruch.

VORZÜGE

- Rein organisches Produkt
- Ausgleich von Nährstoffmangel
- Hohes reduktives Potential durch Peptidverbindungen (Tripeptide)
- Oxidationsschutz in Most, Maische und während der Gärung

ANWENDUNG

Anavital Protect vor der Zugabe zum Gärgebilde in der 10-fachen Menge Most oder Wasser suspendieren, dem Gesamtgebilde zugeben und auf gleichmäßige Verteilung achten. Dosage: 20-40 g/hl. Die Zugabe von Anavital Protect kann je nach Behandlungsziel zu jedem Zeitpunkt der alkoholischen Gärung erfolgen. Zum Schutz leicht oxidierbarer Aromen oder der Farbe bei Roséweinen sollte die Zugabe in Most oder Maische erfolgen, zur Verbesserung der Langlebigkeit der Weine nach 2/3 der Gärung.

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- steigert die Leistungsfähigkeit der Hefezellen
- verbessert die Aromabildung der Hefen
- Verbessert die Erhaltung der aromatischen Frische und der Farbe
- vergrößert die Durchgärwahrscheinlichkeit deutlich

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

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

W: 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.



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

////////////////////////////////////
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 unse-
55411 Bingen W: www.zefueg.de rer 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.