



DAP

100% Diammoniumphosphat

PRODUKTINFO

Ammonium und Phosphat sind überlebenswichtig für Hefen. Im Most herrscht jedoch häufig ein Mangel an diesen Stoffen. DAP gleicht diesen Mangel aus und ermöglicht so eine gute Hefevermehrung und somit eine zügige Endvergärung der Moste.

VORZÜGE

- Ausgleich von Nährstoffmangel
- gute Hefevermehrung
- höhere Alkoholausbeute

ANWENDUNG

DAP im zweiten Gärdrittel (70-30°Oe) schrittweise zugeben. Ist dies nicht möglich, die komplette Dosage des Präparats 2-3 Tage nach dem Gärbeginn zugeben. Dosage: 30-100 g/hl. Die benötigte Menge richtet sich im wesentlichen nach dem Gesundheitszustand der Trauben und der Nährstoffversorgung des Mostes. DAP in der 10fachen Menge Wein oder Wasser lösen und langsam dem Gärgebilde zuführen. Durch die Dosierung wird im Gärgebilde gelöstes CO2 freigesetzt: Schaumbildung kann auftreten. Wenn höhere Mostgewichte (>80°Oe) vorliegen oder schwierige Gärbedingungen zu erwarten sind, ist der Einsatz von ANAVITAL Extra dringend zu empfehlen. Beim Einsatz von DAP ist zu Gärbeginn die zusätzliche Dosage von 0,6 g Vitamin B1 je 1000 l Most generell zu empfehlen.

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

| FAN [mg/l] | DAP [g/hl] |
|------------|------------|
| <100 | 100 |
| 100-160 | 60 |
| 160-250 | 40 |
| >250 | 20 |

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- steigert die Leistungsfähigkeit der Hefezellen
- verringert die Neigung zur Bockserbildung
- vergrößert die Durchgärwahrscheinlichkeit

VERPACKUNGSEINHEITEN

25 kg Sack

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
 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.



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.

////////////////////////////////////
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.