



VINONUTRI PLUS

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

PRODUKTINFO

Die Entwicklung und der Verlauf der alkoholischen Gärung im Wein sind abhängig von der Versorgung mit assimilierbarem Stickstoff, Vitaminen, Sauerstoff und Mineralsalzen. Die Wahrscheinlichkeit, dass eine der Wachstumskomponenten im Most nicht ausreichend vorhanden ist, ist groß. Mit diesem Produkt vereinen sich die Vorzüge von ANAVITAL Basic mit den natürlichen Inhaltsstoffen von ausgesuchten inaktivierten Hefen. So bietet VINONUTRI PLUS ein zusätzliches Angebot an organischen Nährstoffen (Aminosäuren, Peptiden und Spurenelementen) durch die inaktivierten Hefen. Die Inhaltsstoffe von VINONUTRI PLUS sind inaktive Hefen (*Saccharomyces cerevisiae*), Diammoniumphosphat, Vitamin B1 und Cellulose.

VORZÜGE

- Optimale Nährstoffkombination für stark vorgeklärte Moste
- unterstützt die Gärhefen optimal bei kalten Gärbedingungen (<15°C)
- Ausgleich von Nährstoffmangel bei geschädigtem Lesegut (z.B. Fäulnis)
- Ausgleich von Nährstoffmangel bei Mosten aus gestressten Rebanlagen (Wassermangel, schlechtes Blatt-/Fruchtverhältnis)
- Hefe bleibt durch Cellulose länger in der Schwebelage

- das Hefegeläger ist durch den Celluloseanteil deutlich weniger kompakt und somit besser versorgt

ANWENDUNG

VINONUTRI PLUS 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: 60-120 g/hl. Die benötigte Menge richtet sich im wesentlichen nach dem Gesundheitszustand der Trauben, der Nährstoffversorgung des Mostes und den angestrebten Gärbedingungen. VINONUTRI PLUS in der 10fachen Menge Wein oder Wasser suspendieren und langsam dem Gärgefäß zuführen. Durch die Dosierung wird im Gärgefäß gelöstes CO₂ freigesetzt: Schaumbildung kann auftreten. Als weitere Hefenährstoffe dürfen zusätzlich zur Höchstdosage an VINONUTRI PLUS noch max. 40 g/hl Diammoniumphosphat eingesetzt werden. Bei höheren Dosierungen werden die weingesetzlichen Grenzwerte überschritten. Eine Sauerstoffgabe (Belüften der Hefe über Makrooxidation) erhöht die Nährstoffaufnahme der Hefen. Wenn sehr hohe Mostgewichte (>100°Oe) vorliegen oder besonders schwierige Gärbedingungen zu erwarten sind und das Gärgefäß sicher im Bereich trocken sein soll, ist die zusätzliche Anwendung eines Hefeaktivators (GoFerm) dringend zu empfehlen.

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.



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

FAN	Vinonutri Plus
[mg/l]	[g/hl]
< 100	120
100-160	90
160-250	70
> 250	40

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- steigert die Leistungsfähigkeit der Hefezellen
- verbessert die Aromabildung der Hefen
- verringert die Neigung zur Bockserbildung
- vergrößert deutlich die Durchgärwahrscheinlichkeit
- reduziert die Neigung zu Fehltönen
- senkt den SO2 Bedarf 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
- VEGAN-STATUS: Dieses Produkt ist für die vegane Weinbereitung geeignet.

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.