

Hefenährstoffe aus unserem Angebot

Produkt	DAP	Vitamin B1	Inaktivierte Hefen	Hefeautolysat	Hefezellwand	Cellulose	Dosage /hl	Einsatzzeitpunkt	Beschreibung
ANAVITAL Extra	X	X	X			X	40 – 120 g	Beginn bis max. zweites Drittel der Gärung	Bietet ein zusätzliches Angebot an organischen Nährstoffen (Aminosäuren, Peptiden und Spurenelementen) durch die inaktivierten Hefen.
ANAVITAL Smart	X	X	X	X			20 - 50 g	Beginn bis max. zweites Drittel der Gärung	Optimale Nährstoffkombination auch für stark geklärte Moste. Unterstützt die Bildung von Fruchtestern. Verringert die Neigung zur Bockserbildung. Vergrößert deutlich die Durchgärwahrscheinlichkeit.
Vano bio spezial					X		20 - 40 g	vor Beginn der Gärung oder bei Gärstockung	Rascher Gärbeginn mit guter Alkoholausbeute und erhöhtem Glyceringehalt, fördert die Endvergärung bei stark vorgeklärten Mosten sowie bei Mosten mit hohen Mostgewichten, wie Auslesen, Beerenauslesen oder Eisweinen.
Vano Vital	X	X			X	X	30 - 90 g	im zweiten 1/3 der Gärung	Für BIO geeignet! Vano Vital steigert die Leistungsfähigkeit der Hefezellen, fördert die Endvergärung und verringert die Wahrscheinlichkeit von Bockserbildungen.

Produkt	DAP	Vitamin B1	Inaktivierte Hefen	Hefeautolysat	Hefezellwand	Cellulose	Dosage /hl	Einsatzzeitpunkt	Beschreibung
DAP	X						20 - (100) g	Beginn bis zweites Drittel der Gärung	Ammonium und Phosphat sind überlebenswichtig für Hefen. DAP gleicht den Mangel im Most aus und ermöglicht so eine gute Hefevermehrung und damit eine zügige Endvergärung der Moste.
Vitamin B1		X					0,06 g	vor Beginn der Gärung	Verbessert den Hefestoffwechsel und erhöht somit die Vitalität der Hefezellen, ist für jede Vergärung zu empfehlen, besonders aber bei faulem Lesegut. Es sichert eine gute SO ₂ -Bilanz des späteren Weines.
ANAVITAL Spezial			X				20 - 40 g	Beginn bis zum Ende der Gärung	Gewährleistet einen raschen Gärbeginn mit hoher Alkoholausbeute und erhöhtem Glyceringehalt. Zur restzuckerfreien Vergärung bei stark vorgeklärten Mosten, bei Vergärung mit gesteuerter Kühlung, sowie bei Mosten mit hohen Mostgewichten wie Auslesen oder Eisweinen.
Lalvin Optimum White			X		X		20 g	vor Beginn der Gärung	Hefenährstoff aus 100% natürlichen Hefezellwandprodukten zur Förderung der alkoholischen Gärung. Ester und Thiole werden bewahrt und die Komplexität des Weines gesteigert.
ANAVITAL BOOST AROME			X	X			20 – 40 g	im ersten 1/3 der Gärung	100% organischer Hefenährstoff aus inaktiven Hefen und Hefeautolysaten. Fördert die Bildung von Fruchtestern.

Produkt	DAP	Vitamin B1	Inaktivierte Hefen	Hefeautolysat	Hefezellwand	Cellulose	Dosage /hl	Einsatzzeitpunkt	Beschreibung
Lalvin GO Ferm			X				20 g	Rehydrierung der Hefen	100% organisches Spezialprodukt aus inaktiven Hefen, um eine Anreicherung des natürlichen Gehaltes der Hefebiomasse an Vitaminen (z.B. Panthothensäure, Biotin), Mineralstoffen (z.B. Magnesium, Zink, Mangan) und Aminosäuren zu bewirken.
Lalvin GO Ferm Protect			X		X		20 g	Rehydrierung der Hefen	Hefenährstoff, welcher speziell für die Vergärung alkoholreicher Weine entwickelt wurde, besonders bei hohen Mostzuckerkonzentrationen, hoch botrytisbelastetem Lesegut und sehr stark vorgeklärten Mosten empfehlenswert.
Lalvin Opti Red			X		X		20 g	vor Beginn der Gärung	Biologischer Hefenährstoff, dessen Gehalt an hochwertigen alpha-Aminosäuren, Vitaminen, Mineralstoffen und Biofaktoren eine stressfreie Gärung fördert. Polysaccharide stabilisieren das Tanningerüst und harmonisieren die Sensorik.

Produkt	DAP	Vitamin B1	Inaktivierte Hefen	Hefeautolysat	Hefezellwand	Cellulose	Dosage /hl	Einsatzzeitpunkt	Beschreibung
Stimula Chardonnay				X			20 g	im ersten 1/3 der Gärung	Besonders reich an Riboflavin, Biotin, Vitamin B6, Magnesium und Zink, verstärkt damit die Bildung von Fruchtestern in allen Rebsorten.
Stimula Sauvignon blanc				X			20 g	im ersten 1/3 der Gärung	Enthält alle wichtigen Faktoren (Sterole, Vitamine, Mineralstoffe, Aminosäuren), um die Aufnahme und Freisetzung von Thiolvorstufen durch die Hefe zu optimieren.
ANAVITAL ReStart					X		10 - 40 g	bei Gärstockungen oder Gärstopp	Gärhemmende Inhaltsstoffe werden dauerhaft adsorbiert und damit die Aktivität der Hefen und Bakterien wieder gefördert. Vor einer Neubeimpfung mit Starkgärhefen bereitet ANAVITAL Restart den Wein optimal vor.