



Z E F Ü G

Hefeernährung

Schlüssel zur sicheren Durchgärung und optimalen Aromaausbeute



Z E F Ü G

Anorganisch

- + Wird schnell aufgenommen
- + Fördert Zellzuwachs
- Wirkt toxisch bei später oder zu hoher Gabe
- Verhindert Aufnahme von Aminosäuren
- Erhöht Phosphatgehalt und pH- Wert

Organisch

- + Aminosäuren als hochwertige Stickstofflieferanten
- + Spurenelemente und Lipide für stabile Hefen
- + Zusatznutzen durch natürliche Hefeinhaltsstoffe
- + sorgt für guten Hefestoffwechsel und optimiert damit die Aromausbeute und Komplexität
- + keine toxische Wirkung

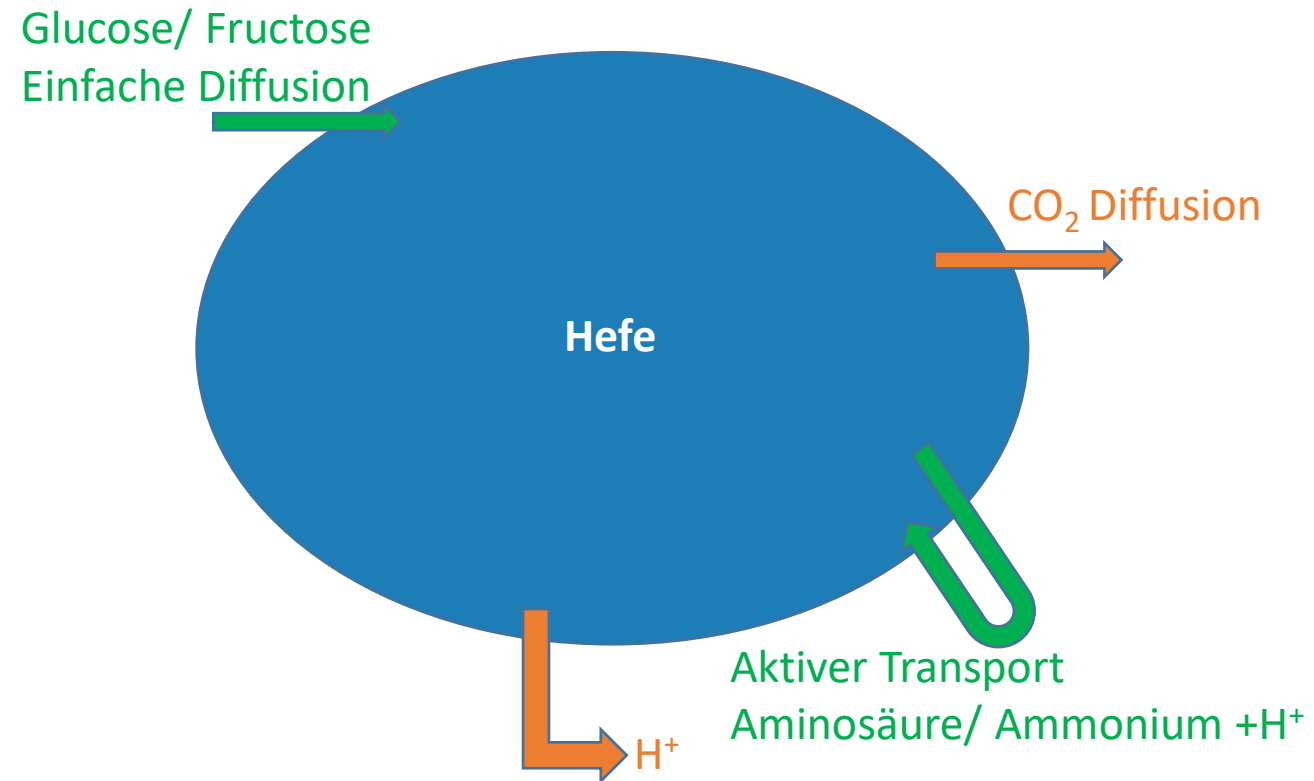


Z E F Ü G

Nährstoffaufnahme

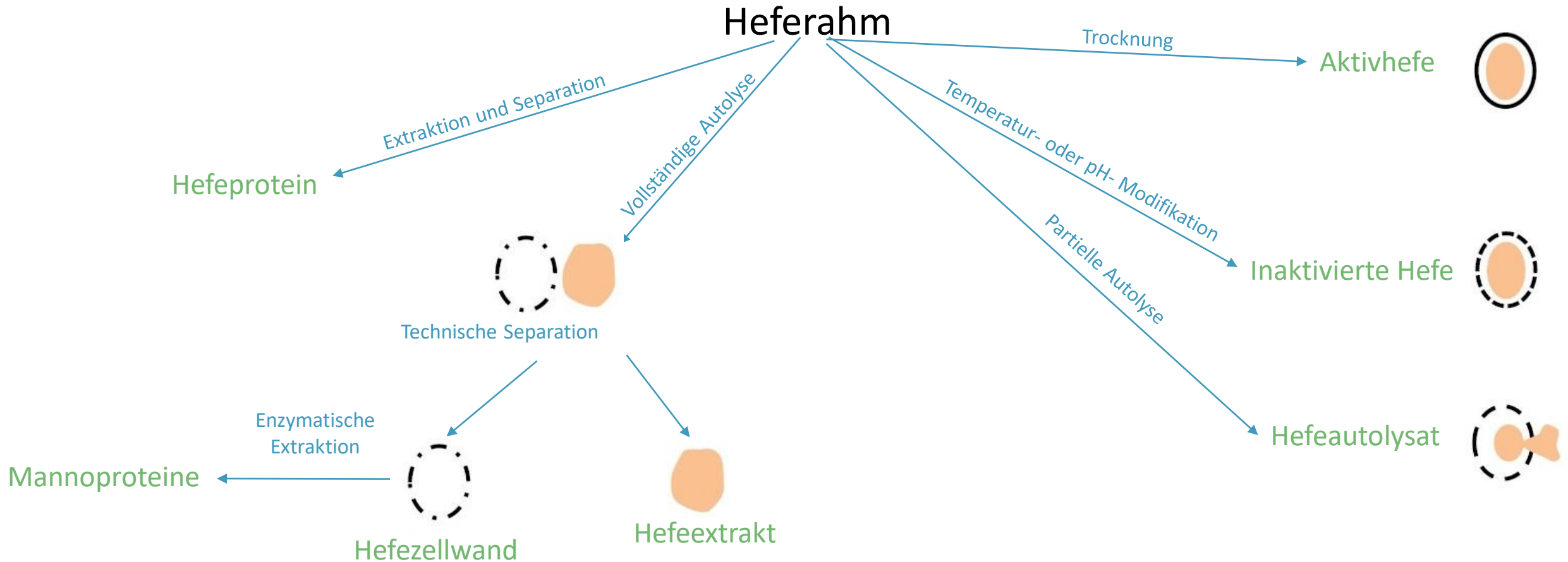
- Diffusion
- Einfache Diffusion
- Allgemeines Aminosäuretransportsystem GAP
 - Wird von Ammonium gehemmt
 - Unzureichende Aminosäureaufnahme
 - Aktiver Nährstofftransport nur mit Proton
 - Versäuerung droht
 - Stopp der Protonenaufnahme
 - Stopp der Nährstoffaufnahme nach ca. 1/3 der Gärung!

$\frac{1}{3}$ anorganisch und $\frac{2}{3}$ organisch!





Z E F Ü G





Z E F Ü G

DAP

Reines
Diammoniumphosphat

ANAVITAL



- 100% inaktivierte Hefe
- Zur Rehydrierung für widerstandsfähige Hefezellen
- Zur Ernährung bei Gärstockungen und nach Neubeimpfung

ANAVITAL



- Kombiährstoff aus DAP, Inaktivierter Hefe, Thiamin, Cellulose
- Optimale Versorgung der Hefe im 1. Gärdrittel
- Erhöht innere Oberfläche in stark vorgeklärten Mosten



Z E F Ü G

ANAVITAL



- Hefezellwände
- Adsorbiert gärhemmende Stoffe
- Anwendung vor Neubeimpfung von hängengebliebenen Gärungen

- Inaktivierte Hefe reich an Sterolen
- Zur Rehydrierung für besonders starke Hefezellwände
- Erhöht Widerstandsfähigkeit gegenüber hohem Alkoholgehalt

- Inaktivierte Hefe reich an Glutathion
- Hohes reduktives Potential
- Zur optimalen Aromausbeute bei Sauv. Blanc, Scheurebe
- Schon auf Trauben anwendbar

- Inaktivierte Hefe reich an Polysacchariden
- Verbesserte Polymerisation von Tanninen und Anthocyanen
- Stabilisiert Farbe und bringt Mundfülle und Harmonie in Rotweinen

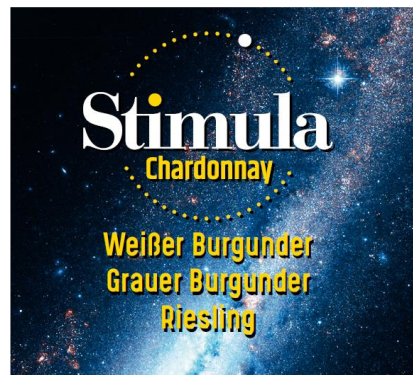


Z E F Ü G

ANAVITAL



- Inaktivierte Hefe, Hefeautolysat
- Optimale Versorgung der Hefen
- Stimuliert Estersynthese der Hefe
- Inaktivierte Hefe bringt innere Oberfläche
- Optimal in Kombination mit Anaferm Pinot, Anaferm Classic, Anaferm Exotic



- Reines Hefeautolysat
- Stimuliert Estersynthese der Hefe
- Für blumig- fruchtige Aromen
- Besonders geeignet für Chardonnay, Riesling, Weißburgunder, Grauburgunder



- Reines Hefeautolysat
- Stimuliert Freisetzung von Thiolvorstufen durch Hefen
- Für reduktiv- frische Aromatik
- Perfekt geeignet für Sauvignon Blanc und Scheurebe



Z E F Ü G

Acti ML



- Inaktivierte Hefe, Cellulose
- Zur optimalen Rehydrierung der Bakterien
- Anwendung bei schwierigen BSA- Bedingungen (niedriger pH, hohe Gesamtsäure, hoher Alkoholgehalt)

Opti Malo Blanc



- Inaktivierte Hefe reich an großen Peptiden
- Deutlich beschleunigter BSA und bessere Aromausbeute bei Weißweinen

ML Red Boost



- Inaktivierte Hefe reich an Polysacchariden
- Besonders reaktive Polysaccharide binden Polyphenole die den BSA hemmen
- Für besonders dunkle und Gerbstoffreiche Rotweine



Z E F Ü G

Hefeernährung ist nicht nur Nahrung!

- Eine gute und gezielte Ernährung von Hefen und Bakterien sichert die Durchgärung und optimiert die Aromausbeute!
- Organische Nährstoffe bringen ganz natürlicherweise erhebliche Zusatznutzen, die gezielt eingesetzt werden können um Aromatik und Stilistik Ihrer Weine zu sichern

Für weitere Informationen und Anwendungsempfehlungen zu den vorgestellten Produkten und deren Anwendung wenden Sie sich gerne an mich (E-Mail: d.bott@zefueg.de) oder ihr kompetentes Fachlabor.