

Nährstoffe

Weißweinbereitung

Fasswein

Vor der Gärung:

Vitamin B1 max. 0,6g/1000l

Nach 1/3 bis 1/2 der Gärung:

DAP 30- 100 g/hl - gestaffelt (2-3 mal)

oder

HNC 60 g/hl dann kein Vitamin B1 geben

Flaschenwein

Vor der Gärung:

Go Ferm 30 g/hl

- Bei schwer zu vergärenden Mosten

Opti White 30 g/hl

- Bringt Fülle und Komplexität

- Weniger Hochfarbigkeit

- Längere Frische durch antioxidatives Potential

Nach 1/3 bis 1/2 der Gärung:

Anavital extra 80-120 g/hl (gestaffelt, 2-3 mal)

Anavital Öko 60 g/hl (gestaffelt, 2-3 mal) Öko-Weinbereitung

DAP 40 g/hl

Deaktiferm 40 g/hl

Eine zusätzliche Gabe von DAP und Deaktiferm ist nach einer Maximal - Dosage von Anavital extra oder HNC noch möglich.

Sektbereitung

Vor der zweiten Gärung:

Anavital 60-90 g/hl

Die Zugabe von Anavital erfolgt zum Hefeansatz vor der Tiragefüllung bzw. Einlagerung in den Drucktank.

Anavital fördert die Sedimentation der Hefe und wirkt so gleichzeitig als Rüttelhilfe.

Rotweinbereitung

Vor der Gärung:

Vitamin B1 max. 0,6g/1000l

Go Ferm 30 g/hl

- Bei schwer zu vergärenden Mosten

Opti Red 30 g/hl

- Farbstabilität

- Frühere Reife durch weiche Tannine

Nach 1/3 bis 1/2 der Gärung: (bzw. nach einer Anreicherung während der Gärphase)

Anavital extra 80-120 g/hl (gestaffelt, 2-3 mal)

Endvergärung

Für stecken gebliebene Weine:

Go Ferm 30 g/hl

Anavital extra 80-120 g/hl

BSA Ernährung

Zugabe zusammen mit den BSA - Kulturen :

BSA Vital 30 g/hl

Opti Malo 20 g/hl

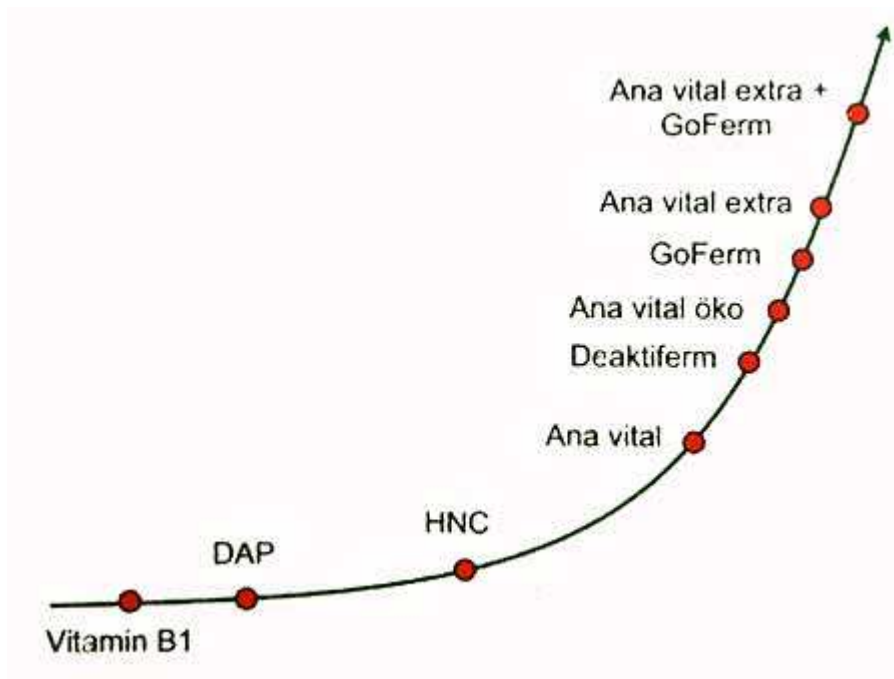
- Bei schwierigen Bedingungen für den BSA

- Schneller Start des BSA

- Reduzierte Bildung von unerwünschten Stoffwechselprodukten

- Reintönige komplexe Weine

Gesamtnährstoffzufuhr für die Hefe



Gezielte Beratung erhalten Sie bei [uns](#)