



Remit KG - Möltnerstr. 13 - 39010 Mölten (BZ) - Italy
Tel. +39 0471 668167 - Mobil +39 335 5467799 - info@remit.it

ANAVITAL ReStart

Hefezellwandpräparat zur Adsorption gärungshemmender Stoffe

PRODUKTINFO

Durch hemmende oder sogar toxisch wirkende Gärnebenprodukte kann der Stoffwechsel von Hefen und Bakterien empfindlich gestört werden. Es kommt zu Gärstörungen. Durch den Einsatz von ANAVITAL ReStart werden die hemmenden Inhaltsstoffe dauerhaft adsorbiert und damit die Aktivität der Hefen und Bakterien wieder gefördert.

Bei Gärstopp wird der Wein durch Einsatz von ANAVITAL ReStart vor der Neubeimpfung mit Starkgärhefe (ANAFERM 5) optimal vorbereitet. Auch bei Störungen der malolaktischen Fermentation sollte ANAVITAL ReStart eingesetzt werden, nachdem im Labor alle anderen Ursachen für Störungen ausgeschlossen wurden.

VORZÜGE

- sehr hohe Adsorption von gärhemmenden Stoffen
- keine negative sensorische Beeinflussung des Weines
- leichte Phenolreduktion
- Adsorption von Fehltonen

ANWENDUNG

Die empfohlene Dosage von ANAVITAL ReStart ist abhängig vom Einsatzzweck. Bei Gärstockungen (<2°Oe je Tag) werden 10-30 g/hl empfohlen. Bei einem Gärstopp sollten vor der Neubeimpfung des Weines mit ANAFERM 5, 20-40 g/hl ANAVITAL ReStart dosiert werden.

ANAVITAL ReStart in der 10fachen Menge an Trinkwasser bei 30 bis 37°C suspendieren. Die Suspension 20 Minuten ruhen lassen und anschließend dem Most begeben. Für gute Durchmischung sorgen (vorsichtiges Rühren oder Umpumpen).

Nach 24 bis 48 Std. vom Depot abziehen und im Anschluss mit ANAFERM 5 nach Vorvermehrung beimpfen. Eine zu-sätzliche Unterstützung der Gärung mit ANAVITAL

HERSTELLER



Z E F Ü G

Spezial wird empfohlen.

Bei stockender MLF mit VP41 oder ML Prime umimpfen und ein Fachlabor zu Rate ziehen.

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- Adsorption von Spritzmittelrückständen
- Adsorption von mittelkettigen Fettsäuren
- Verbesserung der Weinsensorik
- Beseitigung von Gärstockungen
- Unterstützung der Hefevitalität

VERPACKUNGSEINHEITEN

1 kg Aluminiumverbundverpackung
10 x 1 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.

* Änderungen und Irrtümer vorbehalten

Remit KG - Möltnerstr. 13 - 39010 Mölten (BZ) - Italy
Tel. +39 0471 668167 - Mobil +39 335 5467799 - info@remit.it

URL: <https://www.remit.it/produkt/навital-restart>