



Remit s.a.s. - Via Meltina - 39010 Meltina (BZ) - Italia  
Tel. +39 0471 668167 - Mobil +39 335 5467799 - info@remit.it

## ANAVITAL ReStart

Preparato a base di pareti cellulari di lievito per l'assorbimento di sostanze inibitorie della fermentazione

### INFORMAZIONI PRODOTTO

A causa di sottoprodotti inibitori della fermentazione o addirittura tossici, il metabolismo dei lieviti e dei batteri può essere sensibilmente compromesso, portando a disturbi della fermentazione. L'impiego di ANAVITAL ReStart consente l'assorbimento duraturo di sostanze inibitorie, favorendo nuovamente l'attività di lieviti e batteri.

In caso di ristagno della fermentazione, con l'impiego di ANAVITA ReStart, il vino viene preparato in modo ottimale prima della nuova inoculazione di lieviti forti (ANAFERM 5). Anche in presenza di arresto della fermentazione malolattica, è consigliato l'impiego di ANAVITAL ReStart, una volta che, in laboratorio, siano state escluse altre cause di tale arresto.

### VANTAGGI

- Elevato assorbimento di sostanze inibitorie della fermentazione
- Nessun influsso sensoriale negativo sul vino
- Lieve riduzione di fenoli
- Assorbimento delle alterazioni di aroma

### IMPIEGO

Il dosaggio consigliato di ANAVITAL ReStart dipende dalle finalità d'impiego. In caso di arresto della fermentazione (<2° al giorno) si consigliano 10-30 g/hl, mentre in presenza di ristagni della fermentazione, prima di una nuova inoculazione nel vino di ANAFERM 5, dosare 20-40 hl di ANAVITAL ReStart. Sospendere ANAVITAL ReStart in 10 volte la quantità di acqua potabile, a una temperatura tra i 30 e i 37°C. Lasciare riposare la sospensione per 20 minuti e aggiungerla al mosto. Assicurare una buona miscelazione (mescolare con cura o travasare). Dopo 24-48 ore prelevare dal deposito e, infine, inoculare ANAFERM 5 dopo la prepropagazione. È consigliato un ulteriore supporto alla fermentazione con ANAVITAL Spezial. In caso di ristagno della fermentazione malolattica inoculare VP14 o ML Prime e richiedere la consulenza di



un laboratorio specialistico.

## CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

- Assorbimento di residui di insetticidi
- Assorbimento di acidi grassi a catena media
- Miglioramento della sensorica del vino
- Eliminazione dei ristagni della fermentazione
- Supporto della vitalità dei lieviti

## UNITÀ DI CONFEZIONAMENTO

Imballaggio composito in alluminio da 1 kg  
10 x 1 kg in cartone

## STOCCAGGIO

Stoccare in luogo fresco e asciutto. Richiudere ermeticamente dopo l'uso ed esaurire il contenuto della confezione entro breve tempo.

## SICUREZZA E QUALITÀ

Questo prodotto è conforme alla legislazione europea in materia vitivinicola ed è sottoposto a costanti controlli della qualità.

Il prodotto non viene classificato come merce pericolosa. Ulteriori informazioni per un impiego sicuro sono consultabili nella relativa scheda di sicurezza.

## INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

- STATO OGM: prodotto non contenente organismi geneticamente modificati ai sensi dei Regolamenti (CE) 1829/2003, (CE) 1830/2003 e (CE) 1829/2009.
- ALLERGENI in base alla banca dati ALBA: nessuno
- INDICAZIONI PER VEGANI: il prodotto è idoneo alla vinificazione vegana

---

*\* Salvo modifiche ed errori.*

---

Remit s.a.s. - Via Meltina - 39010 Meltina (BZ) - Italia  
Tel. +39 0471 668167 - Mobil +39 335 5467799 - [info@remit.it](mailto:info@remit.it)

**URL:** <https://www.remit.it/prodotto/anavital-restart>