

Hefenährstoffe: zur Erzeugung von Bio-Weinen zugelassen

Vano Vital

- Zusammengesetzt aus Vitamin B1, Diammoniumphosphat, Cellulose und Bio-Heferindenzubereitung
- Reintönige und saubere Vergärung -> verbesserte Sensorik
- Verringert die Neigung zur Bockserbildung
- Geringere Bildung von Gärungsnebenprodukten -> geringerer SO₂-Bedarf
- Steigert die Leistungsfähigkeit der Hefezellen
- Zur Erzeugung von ökologischen Wein zugelassen gemäß Anhang VIIIa der Verordnung (EG) Nr. 889/2008
- Die eingesetzten Heferindenzubereitungen erfüllen sowohl die Anforderung der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 203/2012 Anhang VIIIa Nr.15, als auch die der Resolution OIV-OENO 497-2013
- Anwendungsmenge: 600 bis 900 g / 1000 l -> max. 900 g / 1.000 l
- **Zugabe vor der Gärung**

Vano Vital Bio speziell *Bio-zertifiziert*

- 100% organischer Hefenährstoff aus Bio-Heferindenzubereitung
- Kann auch zur Rehydrierung der Hefen angewendet werden
- Enthält keinen anorganischen Stickstoff wie z. B. Diammoniumphosphat (DAP)
- Fördert die Endvergärung
- Adsorbiert gärhemmende Stoffe
- Zur Erzeugung von ökologischen Weinen zugelassen gemäß Anhang VIIIa der Verordnung (EG) Nr. 889/2008
- Die eingesetzten Heferindenzubereitungen erfüllen sowohl die Anforderung der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 203/2012 Anhang VIIIa Nr.15, als auch die der Resolution OIV-OENO 497-2013
- Anwendungsmenge: max. 400 g / 1000 l
- **Ein Anwendungsbeispiel:**
 - 100 g / 1000 l zur Rehydrierung der Hefe
 - 200 g / 1000 l zu Gärbeginn
 - 100 g / 1000 l nach ¼ der Gärung oder bei Gärstockungen

Weinlabor Braun e.K.
Günter Braun

An der Bleiche 5
67435 Neustadt / Mussbach

Tel.: 06321-6125
Fax: 06321-968701

www.weinlabor-braun.de
mail@weinlabor-braun.de

Amtsgericht Ludwigshafen
HRA 60571

UST-Id-Nr: DE 813 632 606