

Wir begleiten
Ihre erfolgreiche
Getränkeherstellung

Fruchtsaft- und
Weintechnologie

**SCHLISSMANN
SCHWÄBISCH HALL**



Tel. 07 91 - 9 71 91-0 • Fax 9 71 91-25
C. Schliessmann Kellerei-Chemie GmbH & Co.KG
Auwiesenstr. 5 • D-74523 Schwäbisch Hall

NUTRIVIN

- Weinhefenährpräparat -

Stand 10/2006

Seite 1/1

Technische Informationen und Gebrauchshinweise

Produktbeschreibung:

Nutrivin ist ein spezielles Hefenährpräparat für die erfolgreiche Vergärung von Rot- und Weißweinsteinen. Diese Nährstoffzubereitung beinhaltet Ammoniumsulfat, Diammoniumphosphat und inaktivierte Hefezellen (Heferindenzubereitung). Die Zusammensetzung von **Nutrivin** ist auf den Ausgleich der üblicherweise im Most fehlenden Nährstoffe abgestimmt. **Nutrivin** ist reich an verfügbarem Stickstoff, Vitaminen, Mineralstoffen, Spurenelementen und anderen Überlebensfaktoren (Sterole, ungesättigte Fettsäuren).

Wirkung:

Die Verwendung von **Nutrivin** erhöht die Fermentationsleistung der Hefe und verbessert die Weinqualität.

Vom Nährstoffangebot her defizitäre Traubenmoste können in schleppenden oder stecken bleibenden Gärungen, aber auch in sensorischen Weinfehlern wie Schwefelwasserstoff und Merkapthane resultieren.

Die im **Nutrivin** enthaltenen Ammoniumsalze begünstigen Vermehrung und Stoffwechsel der gärenden Hefe. Die aus der inaktivierten Hefe stammenden Sterole und ungesättigten Fettsäuren verbessern vor allem gegen Ende der Gärung die Membranfunktion der gärenden Hefe.

Heferinde schützt die gärende Hefe außerdem vor ihren gärhemmend wirkenden Stoffwechselprodukten (z.B. mittelkettigen gesättigten Fettsäuren). Außerdem ist inaktivierte Hefe eine reichhaltige Quelle an Aminosäuren, Vitaminen wie Thiamin, Pantothen säure und Biotin, sowie an anderen Spurenelementen, die für die optimale Versorgung der gärenden Hefe wichtig sind.

Vorteile von Nutrivin:

- Verstärkung des Aromaprofils von Qualitätsweinen,
- Steigerung der Lebensfähigkeit und der Vermehrung der gärenden Hefe,
- Erhöhung der Gärleistung der Hefe,
- gleichmäßige Vergärung,
- vollständige Durchgärung, auch zuckerreicher Moste
- Verminderung der Bildung von Schwefelwasserstoff und anderer Weinfehler,
- Vermeidung schleppender oder stockender Gärungen.

Empfohlene Dosierung:

50 - 70 g/hl

Nutrivin empfiehlt sich als Stickstoffquelle während der Hauptgärung. Der genaue Bedarf lässt sich mit dem **Nitro-Genius Rapid-Test** ermitteln.

Anwendung:

- Benötigte **Nutrivin**-Menge in die fünffache Menge Most einrühren. Diesen Ansatz der Gesamtmenge zugeben,
- 30–50g/hl nach dem ersten Drittel der Gärung, 10–20g/hl nach dem zweiten Drittel der Gärung zudosieren,
- um eine gestockte Gärung wieder in Gang zu bringen, empfiehlt sich eine Nutrivin-Gabe von 20 – 30g/hl zusammen mit einem frischen Hefeansatz.

Stickstoffassimilationsfaktor (FAN):

NUTRIVIN ergibt in der angegebenen Dosierung einen FAN von 250 bis 300 mg/l.

Gebindegrößen:

1 kg Dose (Nr. 5014)
10 kg Karton (Nr. 5014/1)

Alle Informationen in dieser Druckschrift entsprechen unseren derzeitigen Erfahrungen und Kenntnissen. Schliessmann Kellerei-Chemie garantiert weder, dass die Produkte ohne vorheriges sorgfältiges Erproben, wie oben beschrieben, verwendet werden können, noch, dass durch ihren Gebrauch nicht Patentrechte Dritter verletzt werden.