



ENOVIT

Hefewachstumsanreger während der Gärung

→ TECHNISCHE BESCHREIBUNG

Enovit reguliert und aktiviert Gärungen und Umgärungen von Mosten und Weinen durch die Aktivierung und Anregung der Hefevermehrung. Dies ermöglicht einen früheren Gärstart und eine kürzere Gärdauer.

Bei Ernährungsdefiziten seitens der Rebsorte, bei Pilzbefall oder zu blanken Mosten baut **Enovit** den idealen Aminosäuren- und Stickstoffgehalt wie auch die Vitamin- und Spurenelementkonzentration wieder auf.

Durch die Anregung und Steigerung der Zellkonzentration im Most intensiviert **Enovit** die Hefevitalität, was wiederum das Fertiggären des Weines unterstützt, besonders während der sehr kritischen Phase verlangsamer Hefevermehrung. **Enovit** unterstützt die Hefen und verhindert ein Steckenbleiben, auch bei geringer Zuckerkonzentration bei hohen Temperaturen.

Enovit begünstigt die Produktion von Weinen mit verminderter Oxidationsanfälligkeit durch eine Eindämmung der Ketosäurenproduktion, die wiederum als Nebenprodukt durch die erhöhte Hefezellenkonzentration gegeben sind. Mit dieser Wirkungsweise verringert sich auch der SO₂-Bedarf. Der Thiamin-Anteil in **Enovit** dämmt die Produktion von grob schmeckenden, höheren Alkoholen ein und fördert die Bildung von β-Phenylethyl-Alkohol (Rosenblüten Aromen), was die Weinqualität weiter steigert.

Enovit verhindert zuverlässig die Bildung von Schwefel-Wasserstoff, indem es die Hefen davon abhält, traubeneigene Eiweiße abzubauen, um Stickstoff für ihre eigene Entwicklung freizusetzen. Bei der Gärung von unvergorenen oder teilvergorenen Maischen erwirkt **Enovit** eine komplette Vergärung von Zucker zu Alkohol.

→ ZUSAMMENSETZUNG UND TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Ammonium-Sulfat, Diammonium-Phosphat, Thiamin-Hydrochlorid und inerte Filterhilfsmittel

→ DOSIERUNG

Von 15 bis 30 g/hl oder 100 kg Maische.

→ ANWENDUNG

Das Produkt in Most oder Wasser auflösen und dem Gärgebilde mit laufendem Rührwerk zurückführen oder über der Maische mittels einer Pumpe gut verteilen. Auf adäquate Sauerstoffzufuhr achten.

→ VERPACKUNG UND LAGERUNG

Kühl und trocken lagern, von direktem Sonnenlicht und Wärme schützen.

20 x 1 kg netto Plastikbeutel

25 kg netto Plastikbeutel

