



## Produktlerläuterung

VitaDrive® F3 schützt und stimuliert die Hefe während der Rehydratierung und erhöht die Fitness der Hefe für die Gärung. Zulässig nach Verordnung (EG) 606/2009 der EU-Kommission. Nationale Regelungen sind vom Anwender zu prüfen. Geprüft auf Reinheit und Qualität.

## Dosage

<p>Zusammensetzung</p>	<p>Inaktive Hefe, Hefezellwände (14 %), Diammoniumhydrogenphosphate (1 %), Thiaminhydrochlorid (0,13 %). Die inaktiven Hefen enthalten natürlicherweise viele essentielle Nährstoffe, die freigesetzt werden:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aminosäuren (A-Gruppe – <i>werden bevorzugt von der Hefe aufgenommen</i>)</li> <li>• Mineralien</li> <li>• Vitamine</li> </ul> <div data-bbox="520 797 1142 1155" style="text-align: center;"> <p>rel. Aminosäuregehalte von Vitadrive F3</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Aminosäure</th> <th>Gruppe</th> <th>rel. Gehalt (geschätzt)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Asparaginsäure</td><td>A</td><td>0.8</td></tr> <tr><td>Arginin</td><td>A</td><td>0.6</td></tr> <tr><td>Lysin</td><td>A</td><td>0.7</td></tr> <tr><td>Glutaminsäure</td><td>A</td><td>1.0</td></tr> <tr><td>Threonin</td><td>A</td><td>0.5</td></tr> <tr><td>Serin</td><td>A</td><td>0.4</td></tr> <tr><td>Histidin</td><td>B</td><td>0.3</td></tr> <tr><td>Isoleucin</td><td>B</td><td>0.4</td></tr> <tr><td>Leucin</td><td>B</td><td>0.5</td></tr> <tr><td>Methionin</td><td>B</td><td>0.2</td></tr> <tr><td>Valin</td><td>B</td><td>0.4</td></tr> <tr><td>Tyrosin</td><td>B</td><td>0.3</td></tr> <tr><td>Alanin</td><td>C</td><td>0.6</td></tr> <tr><td>Glycin</td><td>C</td><td>0.4</td></tr> <tr><td>Phenylalanin</td><td>C</td><td>0.4</td></tr> <tr><td>Tryptophan</td><td>C</td><td>0.2</td></tr> <tr><td>Prolin</td><td>D</td><td>0.4</td></tr> </tbody> </table> </div>	Aminosäure	Gruppe	rel. Gehalt (geschätzt)	Asparaginsäure	A	0.8	Arginin	A	0.6	Lysin	A	0.7	Glutaminsäure	A	1.0	Threonin	A	0.5	Serin	A	0.4	Histidin	B	0.3	Isoleucin	B	0.4	Leucin	B	0.5	Methionin	B	0.2	Valin	B	0.4	Tyrosin	B	0.3	Alanin	C	0.6	Glycin	C	0.4	Phenylalanin	C	0.4	Tryptophan	C	0.2	Prolin	D	0.4
Aminosäure	Gruppe	rel. Gehalt (geschätzt)																																																					
Asparaginsäure	A	0.8																																																					
Arginin	A	0.6																																																					
Lysin	A	0.7																																																					
Glutaminsäure	A	1.0																																																					
Threonin	A	0.5																																																					
Serin	A	0.4																																																					
Histidin	B	0.3																																																					
Isoleucin	B	0.4																																																					
Leucin	B	0.5																																																					
Methionin	B	0.2																																																					
Valin	B	0.4																																																					
Tyrosin	B	0.3																																																					
Alanin	C	0.6																																																					
Glycin	C	0.4																																																					
Phenylalanin	C	0.4																																																					
Tryptophan	C	0.2																																																					
Prolin	D	0.4																																																					
<p>Ziel</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Unterstützung des Hefemetabolismus und des Wachstums</li> <li>• Erhöhung der Gehalte an ungesättigten Fettsäuren, Vitaminen, Sterolen und</li> <li>• Verbesserung der Widerstandskraft gegen osmotischen Schock</li> <li>• Verbesserung der Alkoholtoleranz</li> <li>• Erhöhung der Überlebensrate am Ende der Gärung</li> <li>• Schutzwirkung für Aromen und Farbe</li> <li>• Verbesserung des sensorischen Weinprofils</li> <li>• Reduzierung des SO<sub>2</sub>-Bedarfes</li> </ul>																																																						
<p>Weitere Vorteile</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verbesserung der Aufnahme von Stickstoffverbindungen</li> <li>• Verhinderung der Bildung unerwünschter Komponenten (H<sub>2</sub>S)</li> <li>• Adsorption toxischer Verbindungen (Bindung von kurzkettigen Fettsäuren/Pestizide/Herbizide/Ochratoxin A/Schwermetalle)</li> <li>• Verminderung der Bitterkeit des Weines und Verbesserung des Mundgefühls</li> </ul>																																																						
<p>Tipps</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hilfsmittel für den Restart bei Gärstockungen</li> </ul>																																																						
<p>Empfohlene Dosage</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Je 1 kg eingesetzter Hefe - 1 kg VitaDrive® F3 in den Rehydratisierungsansatz</li> </ul>																																																						
<p>Maximaldosage</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 50 g/100 L</li> </ul>																																																						
<p>Anwendung</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• VitaDrive® F3 wird direkt in das Most-Wasser-Gemisch (37 - 42 °C) oder spätestens nach 10 Minuten dosiert und gut eingerührt</li> </ul>																																																						
<p>Achtung</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Je nach Nährstoffsituation der Moste empfehlen wir die Verwendung von Hefenährstoffen der Vitamon®- und VitaFerm®-Familie. Dabei sind die unter „Zusammensetzung“ angegebenen Komponenten bezüglich ihrer Maximaldosagen zu berücksichtigen.</li> </ul>																																																						

## Lagerung

Trocken und lichtgeschützt lagern. Angebrochene Packungen sofort wieder dicht verschließen und zum baldigen Gebrauch vorsehen.