



# V STARTER AROM

**GÄRUNGSAKTIVATOR UND BIOREGULATOR,  
FÜR DIE REDUKTIVE WEINBEREITUNG GEEIGNET**

## ZUSAMMENSETZUNG



Hefeautolysat ist von Natur aus reich an Vitaminen und antioxidativen Verbindungen.

## EIGENSCHAFTEN



V STARTER AROM ist ein innovativer Aktivator, der besonders für die Verwendung zum Zeitpunkt der Beimpfung geeignet ist. Das Produkt wurde nach den neuesten Erkenntnissen in Bezug auf die Stickstoffernährung (\*) optimiert, um die Produktion unerwünschter Metaboliten (Acetaldehyd (\*\*)) und flüchtige Säure) unter Kontrolle zu halten und den Hefestoffwechsel in einem reduzierten Milieu zu optimieren, um eine saubere Gärung und die Ausprägung des Aromas zu erreichen.

Seine Zusammensetzung, die das Ergebnis umfangreicher Studien und Anwendungen ist, enthält bewusst keine ammoniakhaltigen Stickstoffquellen. Auf diese Weise wird die Hefe dazu gebracht, die anderen in V STARTER AROM enthaltenen Stickstoffquellen, vor allem Aminosäuren, zu verwerten, die für die Bildung von Enzymkomplexen, Aromastoffen usw. erforderlich sind.

Die besondere Zusammensetzung der ausgewählten Autolysate (reich an Glutathion, Zellwänden, natürlichen Polysacchariden...) gewährleistet eine gute Entgiftungskraft und eine Kontrolle des Hefestoffwechsels in einem optimalen Redox-Gleichgewicht und schützt so die Aromastoffe der gewonnenen Moste und Weine. Darüber hinaus sorgt das Vorhandensein eines natürlichen Vitaminpools für ein optimales Wachstum der ausgewählten Hefe, indem sie dazu veranlasst wird, eine begrenzte Menge an Acetaldehyd und Ketosäure zu produzieren, wodurch ein höherer Anteil an aktivem Schwefeldioxid im Wein erhalten werden kann.

## VERWENDUNG



V STARTER AROM wurde aufgrund seiner Formulierung auf der Basis von Hefeautolysaten, die von Natur aus reich an Vitaminen, antioxidativ wirkenden Stoffen und Polysacchariden sind, speziell für die Verwendung in den frühen Phasen der alkoholischen Gärung zur Herstellung von sortenreinen und fruchtigen Weinen entwickelt. Es wird auch ausdrücklich für die reduktive Weinbereitung empfohlen, um das sortentypische Aroma der Reben voll zum Ausdruck zu bringen. Das Produkt eignet sich auch hervorragend für die Herstellung des „Pied de cuve“ für die Tirage, wobei besonders auf das Redox-Gleichgewicht geachtet wird.

**Bitte beachten Sie bei der Anwendung von V STARTER AROM die einschlägigen gesetzlichen Vorschriften.**



# V STARTER AROM

GÄRUNGSAKTIVATOR UND BIOREGULATOR,  
FÜR DIE REDUKTIVE WEINBEREITUNG GEEIGNET



## GEBRAUCHSANWEISUNG

V STARTER AROM im Verhältnis 1:5 in Wasser auflösen, dem Most zugeben und sorgfältig vermengen.



## DOSIERUNG

15 bis 40 g/hl bei normaler Weinbereitung.  
15 bis 50 g/hl bei der Vorbereitung des „Pied de cuve“.



## VERPACKUNG

15-kg-Säcke  
500-g-Standbodenbeutel



## AUFBEWAHRUNG

An einem kühlen, trockenen Ort aufbewahren.  
Die geöffnete Verpackung sorgfältig verschließen.



## GEFÄHRLICHKEIT

Gemäß den geltenden europäischen Rechtsvorschriften ist das Produkt als ungefährlich eingestuft.

### LITERATURVERWEIS:

(\*) "Changes in Wine as a Consequence of Nitrogen Supplementation in Grape Must" (Agostino Cavazza, Istituto Agrario di San Michele / Italy, M. Caputo, E. Bocca, R. Ferrarini, P. Giudici)

(\*\*) "Acetaldeide? Limitarla si può" (E. Bocca, R. Ferrarini, Università di Verona/Italy, E. D'Andrea e E. Dai Prè)