



# V STARTER FRUIT

**NÄHRSTOFF UND BIOREGULATOR DES GÄRUNGSPROZESSES;  
SPEZIELL FÜR DEN AUSDRUCK EINES FRUCHTIGEN AROMAS**

## ZUSAMMENSETZUNG



Hefeautolysat, natürlich reich an Aminosäureverbindungen und wertvollen pflanzlichen Polysacchariden (99,85 %), Thiaminhydrochlorid (0,15 %).

## EIGENSCHAFTEN



V STARTER FRUIT ist ein hoch innovativer alkoholischer Gärungsaktivator, der eine hohe organische Versorgung mit schnell assimilierbarem Stickstoff gewährleistet. Es gilt als „VIERTE GENERATION“, da es im Einklang mit den ausführlichen Experimenten formuliert wurde, die von der F&E-Abteilung von Enologica Vason in Bezug auf die Stickstoffernährung veröffentlicht wurden(\*), um das Entstehen unerwünschter Stoffwechselprodukte (Acetaldehyd(\*\*), flüchtige Säure...) unter Kontrolle zu halten und den Hefestoffwechsel zu optimieren, um eine saubere Gärung und den vollen Ausdruck fruchtiger Aromen zu erhalten.

Seine Zusammensetzung ist das Ergebnis umfangreicher Studien und Anwendungen und ist bewusst frei von Ammoniakstickstoffquellen. Um beste Ergebnisse zu erzielen, wird seine Verwendung in den frühen Stadien der Zellvermehrung empfohlen, wenn die Hefe die natürlichen Nährstoffe des Mostes zusammen mit den in V STARTER FRUIT enthaltenen Aminosäuren, die für die Bildung von Enzymkomplexen, Aromastoffen usw. notwendig sind, aufnimmt.

Die besonderen Eigenschaften der ausgewählten Autolysate, die reich an stickstoffhaltigen Nährstoffen, natürlichen Polysacchariden und Zellwänden sind, garantieren eine gute Entgiftungsleistung und eine Kontrolle des Hefestoffwechsels in einem optimalen Redox-Gleichgewicht, um die aromatischen Substanzen der gewonnenen Moste und Weine zu schützen. Außerdem veranlasst das vorhandene Thiaminhydrochlorid die Hefen, eine begrenzte Menge an Acetaldehyd und Ketosäure zu produzieren, wodurch ein höherer Anteil an aktivem Schwefeldioxid im endgültigen Wein beibehalten werden kann.

## VERWENDUNG



V STARTER FRUIT ist dank seiner Formulierung auf der Basis von Thiaminhydrochlorid und Hefeautolysaten, die von Natur aus reich an Stickstoffbestandteilen und Polysacchariden sind, speziell für die Verwendung in den frühen Stadien der alkoholischen Gärung zur Herstellung von fruchtigen Weinen konzipiert. Auch sehr geeignet bei der Vorbereitung des „Pied de cuve“ für die Tirage, wenn das Ziel in einem komplexeren, fruchtigen Aroma besteht.

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



# V STARTER FRUIT

**NÄHRSTOFF UND BIOREGULATOR DES GÄRUNGSPROZESSES;  
SPEZIELL FÜR DEN AUSDRUCK EINES FRUCHTIGEN AROMAS**



## GEBRAUCHSANWEISUNG

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



## DOSIERUNG

15 bis 40 g/hl bei normaler Weinbereitung.  
Bei der Vorbereitung des „Pied de cuve“ kann diese Dosierung erhöht werden.  
Hinweis: 40 g/hl V STARTER FRUIT liefern 60 mg/hl Thiaminhydrochlorid.



## VERPACKUNG

15-kg-Säcke und 500-g-Standbodenbeutel



## AUFBEWAHRUNG

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



## GEFÄHRlichkeit

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

### LITERATURVERWEIS:

(\*) «Changes in Wine as a Consequence of Nitrogen Supplementation in Grape Must» (Modifications du vin en conséquence de la supplémentation en azote du moût de raisin) - Agostino Cavazza, Institut agricole de San Michele/Italie, M. Caputo, E. Bocca, R. Ferrarini, P. Giudici

(\*\*) «Acetaldeide ? Limitarla si può» (L'acétaldéhyde peut être limitée) - E. Bocca, R. Ferrarini, Université de Vérone/Italie, E. D'Andrea et E. Dai Prè