

---

## Technische Information: ANAFERM 44

---

ANAFERM 44 hat eine hohe Temperatur- und Alkoholtoleranz. Besonders in Mosten mit erfahrungsgemäß höherer Neigung zu Gärproblemen hat sich ANAFERM 44 bewährt. Der organoleptische Einfluss von ANAFERM 44 auf die Weine wird als fruchtig und reintönig beschrieben. Seine Gäreigenschaften sind eine zügige, jedoch nicht stürmische Gärung mit sicherer Endvergärung. Dieser Stamm zeichnet sich auch durch eine gute Temperaturtoleranz bei der Kaltvergärung aus.

### Anwendung

ANAFERM 44 wird in 5-10 fachem Most/Wassergemisch bei ca. 37°C rehydriert. Anschließend 15 Minuten quellen lassen und die Hefesuspension dem Most oder Maische beimischen. Ausreichend Kontakt der Hefesuspension mit Sauerstoff bei der Rehydratation und Akklimatisation wird die Sterolsynthese der Hefen fördern. Bessere Vitalität und Toleranz der Hefen gegenüber der Umgebung sind das Ergebnis einer sorgfältigen Hefevorbereitung. Eine Hefeernährung ca. 3 Tage nach Gärbeginn mit ANA Vital Extra ist zu empfehlen, um saubere und reintönige Weine zu erhalten. Bei besonders schwierigen Bedingungen sollte zusätzlich GoFerm bei der Rehydratation eingesetzt werden und die Hefemenge deutlich erhöht werden.

### Dosierung

Bei normalen Gärbedingungen werden 20g/hl empfohlen. Wenn die Bedingungen sich verschlechtern, sollte die Dosierung auf bis zu 50g/hl erhöht werden.

### Eigenschaften

- Hohe Alkoholtoleranz

- Fruchtiges Aroma
- Geringe Schaumbildung

### Besonderheiten

- gute Kaltgäreigenschaften

### Lagerung

Kühl aber frostfrei lagern, Anbruch dicht verschließen und möglichst bald aufbrauchen.

### Qualität

Dieses Produkt entspricht dem europäischen Weingesetz und unterliegt einer ständigen Qualitätskontrolle.