

Technische Information: ANAFERM 5 (YSEO)

ANAFERM 5 (YSEO) wurde in einem mehrjährigen Forschungsprojekt in den Weinregionen des Rhône-Flusses für die Erzielung einer guten und verlässlichen Endvergärung selektiert. Besonders in Weinen mit Gärproblemen hat sich der Stamm 43 mit positiven Resultaten bewährt. Der organoleptische Einfluss von ANAFERM 5 (YSEO) auf die Weine und Sekte wird als neutral, sauber und reintonig beschrieben. Mit dem YSEO-Prozess wurden die Attribute der Hefe weiter verstärkt. Auf Grund ihrer langsamen Implementierung ist sie zur Primärvergärung nur bei gesundem und sehr gut vorgeklärtem Lesegut geeignet.

Anwendung

ANAFERM 5 (YSEO) wird in 5-10 facher Menge Most/Wassergemisch bei ca. 37°C rehydratisiert und 15 Minuten quellen gelassen. Anschließend die Hefesuspension dem Most/der Maische beimischen. Ausreichend Kontakt der Hefesuspension mit Sauerstoff bei der Rehydratation und Akklimatisation fördert die Sterolsynthese der Hefen. Bessere Vitalität und Toleranz der Hefen gegenüber der Umgebung sind das Ergebnis einer sorgfältigen Hefevorbereitung. Zur Weitergärung nach Gärstockungen bei Alkoholgehalten über 10 %vol wird eine Anpassung der Hefe nach Rehydratation in einer Teilmenge von 5-10 % durchgeführt (6-12 Stunden) vor Beimischung dieser Hefesuspension zum Gesamtgebilde. Ein Abtrennen der alten Hefe (Abstich, Grobfiltration) vor der neuen Hefezugabe (und Nährstoffzugabe) wird empfohlen zur Vermeidung von negativen Einflüssen durch die gestresste Altheffe.

Dosierung

Bei normalen Gärbedingungen werden 30g/hl empfohlen. Bei Gärstockungen sollte die Dosierung auf 50g/hl erhöht werden.

Eigenschaften

- Langsame Implantation
- Sehr gutes Durchsetzungsvermögen
- Zügiger Gärverlauf
- Alkoholtoleranz bis 15,5 %Vol

Besonderheiten

- Sehr geringe Bildung von SO₂
- Keine Bockserbildung (H₂S)
- Extrem geringe Bildung flüchtiger Säure
- Sehr geringe Bildung SO₂-bindender Stoffe

Lagerung

Kühl und trocken lagern, Anbruch dicht verschließen und möglichst bald verbrauchen

Qualität

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