

Technische Information: ANAFERM Classic (YSEO)

ANAFERM Classic (YSEO) ist eine Hefe der Gattung *Saccharomyces cerevisiae*. Der organoleptische Einfluss von ANAFERM Classic (YSEO) auf die Weine wird als ausdrucksvoll, fruchtig, frisch und reintonig beschrieben. Seine Gäreigenschaften sind sehr solide, jedoch nicht stürmisch in der Gärung, mit einer guten Temperaturtoleranz bis ca. 10-14°C. Besonderheit ist die sehr gute sensorische Einbindung von hohen Alkoholgehalten. Daher ist ANAFERM Classic (YSEO) optimal geeignet zur Erzeugung von fruchtigen, trockenen und gehaltvollen Weißweinen. Dieser Stamm hat sich im Jahrgang 2003 sehr gut bewährt. Für die Erzielung der besonders fruchtigen Weine benötigt ANAFERM Classic (YSEO) eine gute Nährstoffversorgung. Mit dem YSEO Prozess wurden die Attribute der Hefe weiter verstärkt.

Anwendung

ANAFERM Classic (YSEO) wird in 5-10facher Menge Most/ Wassergemisch bei ca. 37°C rehydriert. Anschließend 15 Minuten quellen lassen und 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. Eine Hefeernährung ca. 3 Tage nach Gärbeginn mit ANA Vital extra ist zu empfehlen, um saubere und reintonige Weine zu erhalten.

Dosierung

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

Eigenschaften

- Rasche Angärphase
- Mittelschneller Gärverlauf
- Gäraktivität ab 10-14°C
- Optimale Gärtemperatur 15-32°C
- Alkoholtoleranz bis 13,0-14,5 %vol
- Niedriger Nährstoffbedarf
- Positives Verhalten gegenüber BSA
- Sehr schöne Fruchtaromen

Besonderheiten

- Sehr gute sensorische Alkoholeinbindung

Lagerung

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

Qualität

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