

## Technische Information: ANAFERM Frucht

ANAFERM Frucht ist für alle Rotweinsorten geeignet. Der Stamm RA 17 ist ein *Saccharomyces cerevisiae*, var. *Cerevisiae* und selektioniert in Montpellier. Er zeichnet sich durch sortentypische Fruchtaromen aus. Durch den Stoffwechsel des Stammes werden vermehrt Polysaccharide gebildet, die zur besseren Stabilisierung der Rotweinfarbe führen. Die Hefe wird sensorisch sehr gut bewertet, vor allem im Bereich der Fruchtaromen.

### Anwendung

ANAFERM FRUCHT wird in 5-10 fachem 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 wird die Sterolsynthese der Hefen fördern. Bessere Vitalität und Toleranz der Hefen gegenüber der Umgebung sind das Ergebnis einer sorgfältigen Hefevorbereitung.

### Dosierung

Bei normalen Gärbedingungen werden 20g/hl empfohlen. Bei schwierigen Gärbedingungen sollte die Dosierung auf bis zu 50g/hl erhöht werden. Nach einer Gärstockung sollten 50g/hl eingesetzt werden.

### Eigenschaften

- mittlere Angärgeschwindigkeit
- regelmäßiger Gärverlauf
- mittlere Schaumbildung
- optimale Gärtemperatur 26-30°C
- Gäraktivität bei 9-32°C
- Alkoholtoleranz bis 13,5 % vol.
- Mittlerer Nährstoffbedarf

- Gute Glycerinbildung
- positives Verhalten gegenüber BSA

### Besonderheiten

- sehr geringe Bindung von SO<sub>2</sub>
- keine Bockserbildung (H<sub>2</sub>S)
- extrem geringe Bildung von flüchtiger Säure
- beugt Farbverlusten vor
- erhöhte Bildung von Polysacchariden

### Lagerung

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

### Qualität

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