
Technische Information: ANAFERM Komplex

ANAFERM Komplex (ICV GRE) ist eine ist eine Reinzuchtheife für fruchtige, aromatische Weine mit guter Komplexität. Dr. Dominique Delteil startete 1992 ein umfangreiches Forschungsprogramm zur Selektion eine optimalen Hefe für die Erzeileung von Weinen mit guter Komplexität und ausgeprägten Fruchtaromen. Aus 180 Hefestämmen (Gebiet Cornas, Rhône) wurde diese Hefe in den abschließenden Testverfahren ausgewählt.

Anwendung

ANAFERM KOMPLEX wird in 5-10 fachem Most/Wassergemisch bei ca. 37°C rehydriert; 15 Minuten quellen lassen und die Hefesuspension dem Most/der Maische beimischen. Ausreichend Kontakt der Hefesuspension mit Sauerstoff bei der Rehydratation und Akklimation 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 Angärphase
- regelmäßiger Gärverlauf
- optimale Gärtemperatur 15-28°C
- Alkoholtoleranz bis 15 % vol.
- mittlerer bis hoher Nährstoffbedarf
- geringe Bildung flüchtiger Säure

Besonderheiten

- sehr geringe Bindung von SO₂
- keine Böckserbildung (H₂S)

Lagerung

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

Qualität

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