

Technische Information: ANAFERM Primo

ANAFERM Primo ist eine Trockenreinzuchtheife zur Herstellung von fruchtbetonten Weinen. Die Hefe bildet bei der Vergärung feine Fruchtester und ist deshalb gut geeignet für die gezügelte Vergärung mit Erhaltung von Restsüße. Durch die geringe Acetaldehydbildung sinkt auch der Bedarf von SO₂ bei süßen Weinen. ANAFERM Primo ist für alle fruchtbetonten Rebsorten wie Bacchus, Scheurebe und ähnliche Sortentypen geeignet. Auch für die Bereitung von edelsüßen Weinen ist ANAFERM Primo zu empfehlen.

Anwendung

ANAFERM PRIMO 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. Eine Hefeernährung ca. 3 Tage nach Gärbeginn mit ANA Vital extra ist dringend zu empfehlen, um saubere und reintönige Weine zu erhalten.

Dosierung

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

Eigenschaften

- optimal zur Herstellung von fruchtbetonten Weinen
- zu empfehlen für die Bereitung von edelsüßen Weinen

- bei wärmeren Temperaturen (>20°C) zügige Angärung und hohe Endvergärung

Besonderheiten

- sehr geringe Acetaldehydbildung

Lagerung

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

Qualität

Dieses Produkt entspricht dem europäischen Weingesetz und unterliegt einer ständigen Qualitätskontrolle