

## Technische Information: ANAFERM Riesling

ANAFERM Riesling ist eine Trockenreinzuchthefer zur Herstellung von schlanken klassischen Rieslingen. Der Stamm EHG ist ein *Saccharomyces cerevisiae*, var. *Cerevisiae* und wurde in Österreich selektioniert. Er zeichnet sich besonders durch sein feines Fruchtroma in Weißweinen aus. Besonders geeignet ist der Stamm durch sein Aromaprofil für feine Rieslinge.

### Anwendung

ANAFERM Riesling 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

- rasche Angärphase
- gutes Durchsetzungsvermögen
- kräftiger Gärverlauf
- Gäraktivität ab 12°C
- optimale Gärtemperatur 15-20°C
- Alkoholtoleranz bis 16,5 % vol.
- mittlerer Nährstoffbedarf
- neutrales Verhalten gegenüber BSA

### Besonderheiten

- geringe Bindung von SO<sub>2</sub>
- feines Fruchtroma
- gute Lagerungseigenschaften des Weines
- sehr gute Kaltgäreigenschaften
- Generationszyklus von nur 11,7 Stunden bei 10°C (Vergleich mit üblichen Kaltgärhefen 16,5 Stunden)

### Lagerung

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

### Qualität

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