



ANAFERM 5

Saccharomyces cerevisiae, var. bayanus

PRODUKTINFO

ANAFERM 5 aus der Hefelinie des Verbandes der Deutschen Weinanalytiker wurde in einem mehrjährigen Forschungsprojekt an der Rhône in Frankreich selektioniert. Besonders in Weinen mit Gärproblemen hat sich dieser Stamm mit ausgesprochen positiven Resultaten auch unter schwierigen Bedingungen bewährt.

VORZÜGE

- Geringer organoleptischer Einfluss auf die Weine und Sekte
- Sauber und reintonig
- Sehr geringe Bildung von SO2
- Keine Bockserbildung (H₂S)
- Extrem geringe Bildung flüchtiger Noten
- Sehr geringe Bildung SO2-bindender Stoffe
- Zur Primärvergärung nur bei gesundem und sehr gut vorgeklärtem Lesegut geeignet. Eine Filtration des Mostes wird zur Primärgärung empfohlen.

ANWENDUNG

Die Dosage von ANAFERM 5 liegt bei Gärstockungen bei 50 g/hl. Von einer Unterschreitung dieser Mengen wird dringend abgeraten, da dies den Erfolg der Umgärung in Frage stellt. Die Hefeaktivierung ist gerade bei stockenden Gärungen von entscheidender Bedeutung.

Ansatz mit 500 g ANAFERM 5: In ein sauberes Gefäß (Volumen min. 20 Liter) 5 Liter Wasser mit 43°C geben (Wichtig: Sollten Sie auf den Aktivator verzichten, darf die Wassertemperatur max. 38°C betragen. Bei Gärstockungen wird dringend empfohlen, mit einem Aktivator zu arbeiten). Dazu unter starkem Rühren erst 500 g GoFerm und dann 500 g ANAFERM 5 geben. Beides für 15 bis max. 20 Minuten quellen lassen. Bei Wartezeiten darüber verliert die Hefe an Aktivität. Danach 1 kg Saccharose in den Ansatz einrühren und für weitere 15-30 Minuten stehen lassen. Dann schrittweise über ca. 10 Stunden von dem in der Gärstockung befindlichen Wein hinzugeben, bis ca. 10 % der Gesamtmenge erreicht sind. Bei gegebener Menge den Ansatz vorsichtig in ein ca. 120 l fassendes Gefäß umfüllen.

Zeit [h]	Volumen Ansatz [L]	Zugabe Wein [L]
Hefeansatz	5,7	0,6
1	6,3	0,6
2	6,9	0,7
3	7,6	0,9
4	8,5	1,4
5	9,9	1,8
6	11,7	2,3
7	14	3,7
8	17,7	6,4
9	24,1	14
10	38,1	55
11	93,1	

Den fertigen Gäransatz in einen leeren Tank überführen und den zu vergärenden Wein in dieses Gebinde hinein abstechen. Die Temperatur des zu vergärenden Weines sollte zwischen 17-20°C liegen.

ZEFÜG GmbH & Co. KG
 Zentraleinkauf für Getränkebehandlung
 Alfred-Nobel-Straße 9
 55411 Bingen
 T: +49 (0) 6721 - 98 69 70
 F +49 (0) 6721 - 98 69 79 9
 M: bestellung@zefueg.de
 W: www.zefueg.de

Alle Informationen dieses Dokumentes beruhen auf Messungen und Beobachtungen. Der Anwender muss jedoch immer selbst entscheiden, ob das Produkt für die jeweilige Anwendung geeignet ist. Da die konkrete Verwendung dieses Produktes nicht in unserer Hand liegt, übernehmen wir keinerlei Gewährleistung für die Auswirkungen oder die erzielbaren Ergebnisse des Produktes. Die Informationen dieses Dokumentes sind nicht für alle Fragestellungen in der Praxis als vollständig anzusehen.



Durch die langsame Implementierung der Hefe ist eine Gärung im Gebinde meist erst nach 2-3 Tagen zu erkennen. Die Gärung läuft langsam aber gleichmäßig bis zum Gärende, das in der Regel unter 3 g/l Restzucker liegt.

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- Langsames Anwachsen
- Sehr gutes Durchsetzungsvermögen
- Alkoholtoleranz bis 18%vol

VERPACKUNGSEINHEITEN

500 g Vakuumbutel
20 x 500 g im Karton

LAGERUNG

Alle Hefen werden in Aluminiumverbundfolie vakuumverpackt. Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist auf jeder Packung zu finden. Angebrochene Packungen sind umgehend aufzubrechen, da es durch Zutritt von Luft und Feuchtigkeit rasch zu Aktivitätsverlusten kommen kann.

SICHERHEIT & QUALITÄT

Die Hefen werden während des Herstellungsprozesses kontinuierlich überwacht. Strenge Qualitätskontrollen erfolgen vor und nach der Abfüllung. Dieses Produkt entspricht den europäischen Weingesetzen und Verordnungen. Nationale Anforderungen sind vom Anwender zu berücksichtigen.

Das Produkt ist nicht als Gefahrgut eingestuft.

ZUSATZINFO

- GVO-Status: Dieses Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Roh-, Inhaltsstoffe und Organismen gemäß VO (EG) 1829/2003, VO (EG) 1830/2003 und VO (EG) 1829/2009.
- ALLERGENE nach ALBA-Liste: keine
- VEGAN-Status: Dieses Produkt ist für die vegane Weinbereitung geeignet.

////////////////////////////////////
ZEFÜG GmbH & Co. KG T: +49 (0) 6721 - 98 69 70 Alle Informationen dieses Dokumentes beruhen auf Messungen und Beobachtungen.
Zentraleinkauf für Getränkebehandlung F +49 (0) 6721 - 98 69 79 9 Der Anwender muss jedoch immer selbst entscheiden, ob das Produkt für die jeweilige
Alfred-Nobel-Straße 9 M: bestellung@zefueg.de Anwendung geeignet ist. Da die konkrete Verwendung dieses Produktes nicht in unserer
55411 Bingen W: www.zefueg.de Hand liegt, übernehmen wir keinerlei Gewährleistung für die Auswirkungen oder die
erzielbaren Ergebnisse des Produktes. Die Informationen dieses Dokumentes sind nicht
für alle Fragestellungen in der Praxis als vollständig anzusehen.