

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 Mostfiltration 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 Hefe-

aktivierung 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: Ohne Aktivator darf die Wassertemperatur max. 38°C betragen. Bei Gärstockungen sollte man immer mit einem Aktivator arbeiten). Dazu unter starkem Rühren erst 500 g GoFerm und dann 500 g ANAFERM 5 geben. Beides für 15 bis 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 Std. 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	Volumen Ansatz	Zugabe Wein
[Stunden]	[L]	[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 und 20°C liegen. 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 Vakuumbbeutel
20 x 500 g im Karton

LAGERUNG

Alle Hefen werden in Aluminium-Verbundfolie vakuumverpackt.

Die Hefen können in der Originalverpackung bei 4–10 °C vier Jahre ab Herstellung gelagert werden, siehe MHD auf jeder Packung. Für kurze Zeit kann die Lagerung auch bei 20 °C erfolgen. Angebrochene Packungen umgehend aufbrauchen.

SICHERHEIT & QUALITÄT

Die Hefen werden während des Herstellungsprozesses kontinuierlich über-

wacht. 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. Nähere Informationen zum sicheren Umgang mit diesem Produkt entnehmen Sie bitte dem entsprechenden Sicherheitsdatenblatt.

ZUSATZINFO

- GVO-Status: Das Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Organismen.
- ALLERGENE: Dieses Produkt enthält keine Allergene nach der ALBA-Liste.
- VEGAN-Status: Dieses Produkt ist für die vegane Weinbereitung geeignet.