

### ANAFERM Classic

*Saccharomyces cerevisiae*, var. *bayanus*

#### PRODUKTINFO

ANAFERM Classic ist optimal zur Erzeugung von fruchtigen, trockenen und gehaltvollen Weißweinen geeignet. Dieser Stamm hat sich auch in Jahrgängen wie 2003 sehr gut bewährt. Für die Erzielung besonders fruchtiger Weine benötigt ANAFERM Classic eine ausgewogene Nährstoffversorgung.

#### VORZÜGE

- Sehr gute sensorische Alkoholeinbindung
- Ausdrucksvoll, frisch und reintonig
- Solide, nicht stürmische Gärung
- Temperaturtoleranz: 10 - 14°C
- Geringer Nährstoffbedarf

#### ANWENDUNG

Die Reinzuchthefer zum Rehydrieren in die 10fache Menge Trinkwasser bei 38°C klumpenfrei einrühren. Ggf. einen Rehydrierungsnährstoff (z.B. GoFerm) vorschalten. Anschließend 15 Minuten quellen lassen und danach der Hefesuspension portionsweise Most beimischen, damit sich die Temperatur schrittweise der Mosttemperatur nähert. Dabei Temperatursprünge von mehr als 10°C vermeiden. Dann Zugabe zu Most

oder Maische. Ausreichend Kontakt der Hefesuspension mit Sauerstoff bei der Rehydratisierung und Akklimatisierung fördert die Sterolsynthese der Hefen. Bei normalen Gärbedingungen werden 25 g/hl empfohlen. Bei schwierigen Gärbedingungen bis zu 50 g/hl. Bessere Vitalität und Toleranz der Hefen gegenüber der Umgebung sind das Ergebnis einer sorgfältigen Hefevorbereitung. Eine Hefeernährung 2 - 3 Tage nach Gärbeginn (z.B. mit ANAVITAL Extra) ist zu empfehlen, um saubere und reintonige Weine zu erhalten.

#### PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- Rasche Angärphase
- Mittelschneller Gärverlauf
- Gäraktivität ab 10-14°C
- Optimale Gärtemperatur 15-30°C
- Alkoholtoleranz bis 13,0-14,5%vol
- Killerfaktor
- Positiv gegenüber BSA

#### 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

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

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.