



ANAFERM Fresh White

Saccharomyces cerevisiae, var. bayanus

PRODUKTINFO

ANAFERM Fresh White ist eine Reinzuchtheife für fruchtig-frische Weißweine, Sekte und Fruchtschaumweine.

VORZÜGE

- rasche Angärung, regelmäßige und gute Endvergärung
- gut geeignet für stark geklärte Moste
- auch für Gärtemperatur <15°C geeignet
- geringe Bildung von Schwefelbindungspartnern

ANWENDUNG

Die Reinzuchtheife zum Rehydrieren in die 10fache Menge Wasser 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 20-30 g/hl empfohlen. Bei schwierigen Gärbedingungen unter 15°C 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 oder ANAVITAL Smart) ist zu empfehlen, um sensorisch saubere, fruchtige und sortentypische Weine zu erhalten.

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- konstante und zuverlässige Gärleistung
- optimale Gärtemperatur 15-23°C
- Aromen: Stachelbeere, Apfel, Citrus
- Rebsorten: Riesling, Müller Thurgau, Silvaner
- auch für Gärtemperaturen <15°C geeignet (Hefedosage erhöhen)
- Alkoholtoleranz bis 16 %vol
- moderater Nährstoffbedarf bei ausreichend versorgten Mosten
- Killerfaktor aktiv
- gutes Sedimentationsvermögen für harmonische Weine der verschiedenen Qualitätsstufen

VERPACKUNGSEINHEITEN

500 g Vakuumbbeutel
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 aufzubrauchen, da es durch Zutritt von Luft und Feuchtigkeit rasch zu Aktivitätsverlusten kommen kann.

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.

