



ANAFERM Primo

Saccharomyces cerevisiae

PRODUKTINFO

ANAFERM Primo ist eine Trockenreinzuchtheife zur Herstellung von fruchtbetonten Weinen. Die Hefe bildet bei der Vergärung feine Fruchtester und ist deshalb gut geeignet für die gezügelte Vergärung mit Erhaltung von Restsüße auch bei edelsüßen Weinen. Durch die geringe Acetaldehydbildung sinkt auch der Bedarf von SO₂ bei süßen Weinen.

VORZÜGE

- Sehr geringe Acetaldehydbildung
- Für gezügelte Gärung mit Erhaltung der Restsüße geeignet
- Für fruchtbetonte Rebsorten wie z.B. Bacchus, Scheurebe u.ä.
- Bildung feiner Fruchtester

ANWENDUNG

Die Reinzuchtheife zum Rehydrieren in die 10 fache 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 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 reintönige Weine zu erhalten.

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- Für aromatische Weiß- und Roséweine sowie Dessertweine (restsüß)
- Wünschenswertes Temperaturfenster: 15 – 20°C
- Alkoholtoleranz bis max. 16 %vol
- Mittlerer bis hoher Nährstoffbedarf
- Gleichmäßige, gezügelte Gärgeschwindigkeit
- Geringe H₂S und SO₂ Produktion

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.



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
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.