

ANAFERM Riesling

Saccharomyces cerevisiae

PRODUKTINFO

ANAFERM Riesling ist eine Trockenreinzuchtheife zur Herstellung von schlanken klassischen Rieslingen. Der Stamm wurde in Österreich selektioniert. Er zeichnet sich besonders durch sein feines Fruchtaroma in Weißweinen aus. Besonders geeignet ist der Stamm durch sein Aromaprofil für feine Rieslinge.

VORZÜGE

- Sehr geringe Bildung von SO₂
- Feines Fruchtaroma
- Gute Lagereigenschaften der Weine
- Gute Kaltgäreigenschaften
- Generationszyklus von nur 11,7 h bei 10°C (vgl. übliche Kaltgärhefen 16,5 h)

ANWENDUNG

Die Reinzuchtheife 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
- Gutes Durchsetzungsvermögen
- Kräftiger Gärverlauf
- Gäraktivität ab 12°C
- Optimale Gärtemperatur 15-20°C
- Alkoholtoleranz bis 15,5%vol
- Mittlerer Nährstoffbedarf
- Neutral 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.