



## 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 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

- 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 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

<p>ZEFÜG GmbH &amp; Co. KG          Zentraleinkauf für Getränkebehandlung          Alfred-Nobel-Straße 9          55411 Bingen</p>	<p>T: +49 (0) 6721 - 98 69 70          F +49 (0) 6721 - 98 69 79 9          M: bestellung@zefueg.de          W: www.zefueg.de</p>	<p>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.</p>
--	---	--