ANAFERM Rosé

Saccharomyces cerevisiae

PRODUKTINFO

ANAFERM Rosé ist eine Trockenreinzuchthefe zur Herstellung von modernen, beerenfruchtigen Roséweinen. Die Hefe zeichnet sich durch eine besonders hohe Produktion feiner Fruchtester aus. Damit eignet sie sich perfekt zur Produktion frischer und lebendiger Roséweine mit ausgeprägter roter Beerenfrucht. Durch die starke Esterbildung und einen geringen SO_2-Bedarf auf Grund der geringen Bildung von Acetaldehyd ist sie ebenso für die Vergärung fruchtbetonter, restsüßer Weine aus Aromarebsorten wie Bacchus oder Scheurebe bestens geeignet.

VORZÜGE

- Geringer SO_2-Bedarf
- Hohe Bildung feiner Fruchtester
- Für frische und lebendige Roséweine z. B. aus Spätburgunder oder St. Laurent
- Für fruchtige Weißweine mit Restsüße aus fruchtigen Rebsorten wie z. B. Bacchus, Scheurebe o. ä.

ANWENDUNG

Die Reinzuchthefe zum Rehydrieren in die 10-fache Menge Wasser bei 38°C klumpenfrei einrühren. Ein Rehydrierungsnährstoff (z. B. GoFerm) steigert die Durchgärsicherheit. Anschließend 15 Minuten quellen lassen und danach der Hefesuspension portionsweise Most beimischen, damit sich die Temperatur schrittweise der Mosttemperatur annähert, 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 und die Zellzahl 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 Hefegabe (z.B. mit ANAVITAL Extra oder ANAVITAL Smart) ist zu empfehlen, um die Aromaausbeute zu steigern und reintönige Weine zu erhalten.

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- Optimale Gärtemperatur: 15 – 20°C
- Alkoholtoleranz bis max. 14,5 %vol
- Mittlerer bis hoher Nährstoffbedarf
- Gleichmäßige, gezügelte Gärgeschwindigkeit
- Geringe Produktion von H_2S, SO_2 und Acetaldehyd

VERPACKUNGSEINHEITEN

500 g Vakuumbeutel
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.