

ANAFERM Rubin

Saccharomyces cerevisiae

PRODUKTINFO

ANAFERM Rubin ist für alle Rotweinsorten geeignet. Der Stamm wurde in Montpellier selektioniert. Durch den Stoffwechsel des Stammes werden vermehrt Poly-saccharide gebildet, die zur besseren Stabilisierung der Rotweinfarbe führen.

VORZÜGE

- Sehr geringe Bildung von SO₂
- Keine Bockserbildung (H₂S)
- Sortentypische Fruchtaromen
- Beugt Farbverlusten vor
- Erhöhte Bildung von Polysacchariden
- Geringe Essigsäurebildung
- Mittlerer Nährstoffbedarf

ANWENDUNG

Die Reinzuchthefer 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
- Zügiger Gärverlauf
- Mittlere Schaumildung
- Optimale Gärtemperatur 24-28°C
- Alkoholtoleranz bis 13,5%vol
- Mittlerer Nährstoffbedarf
- Gute Glycerinbildung
- Neutral gegenüber BSA
- Killerfaktor aktiv

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.