

ANAFERM Verde

Saccharomyces cerevisiae

PRODUKTINFO

Bei ANAFERM Verde werden durch enzymatische Prozesse in der Hefe signifikant höhere Mengen an Thiolen freigesetzt. Diese tragen entscheidend zu den typischen Aromen von Rebsorten wie Sauvignon Blanc, Scheurebe oder Bacchus bei. Beim Einsatz in der Weißherbsterzeugung führt dieser Stamm zur Bildung von komplexen Aromen schwarzer Beerenfrüchte.

VORZÜGE

- Hohe Thiofreisetzung bei 16-18°C
- Aromen der Passionsfrucht (3MH)
- Deutliche Erhöhung des Sortenaromas

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

- Kurze Angärphase
- Killerfaktor (gute Durchsetzung gegenüber Spontanflora)
- Mittlere Gärgeschwindigkeit
- Geringe Schaumbildung
- Mögliche Gärtemperatur 15-25°C
- Optimale Thiofreisetzung bei 16-18°C
- Alkoholtoleranz bis 15,0%vol

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.