



Remit KG - Möltnerstr. 13 - 39010 Mölten (BZ) - Italy
Tel. +39 0471 668167 - Mobil +39 335 5467799 - info@remit.it

ANAFERM Fresh White

Saccharomyces cerevisiae, var. bayanus

PRODUKTINFO

ANAFERM Fresh White ist eine Rein-zuchtheefe für fruchtig-frische Weißweine, Sekte und Fruchtschaumweine.

HERSTELLER



Z E F Ü G

VORZÜGE

- rasche Angärung, regelmäßige und gute Endvergärung
- gut geeignet für stark geklärte Moste
- auch für Gärtemperatur <15°C geeignet
- geringe Bildung von Schwefelbindungspartnern

ANWENDUNG

Die Reinzuchtheefe zum Rehydrieren in die 10fache 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 20-30 g/hl empfohlen. Bei schwierigen Gärbedingungen unter 15°C bis zu 50 g/hl. Bessere Vitalität und Toleranz der Hefen gegenüber der Umgebung sind das Ergebnis einer sorgfältigen Hefe-vorbereitung. Eine Hefeernährung 2-3 Tage nach Gärbeginn (z.B. mit ANAVITAL Extra oder ANAVITAL Smart) ist zu empfehlen, um sensorisch saubere, fruchtige und sortentypische Weine zu erhalten.

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- konstante und zuverlässige Gärleistung
- optimale Gärtemperatur 15-23°C
- Aromen: Stachelbeere, Apfel, Citrus

- Rebsorten: Riesling, Müller Thurgau, Silvaner
- auch für Gärtemperaturen <15°C geeignet (Hefedosage erhöhen)
- Alkoholtoleranz bis 16 %vol
- moderater Nährstoffbedarf bei ausreichend versorgten Mosten
- Killerfaktor aktiv
- gutes Sedimentationsvermögen

für harmonische Weine der verschiedenen Qualitätsstufen

VERPACKUNGSEINHEITEN

500 g Vakuumbbeutel
20 x 500 g im Karton

LAGERUNG

Alle Hefen werden in Aluminiumverbund-folie vakuumverpackt. Das Mindesthalt-barkeitsdatum ist auf jeder Packung zu finden. Angebrochene Packungen sind umgehend aufzubrauchen, da es durch Zutritt von Luft und Feuchtigkeit rasch zu Aktivitätsverlusten kommen kann.

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

* Änderungen und Irrtümer vorbehalten

Remit KG - Möltnerstr. 13 - 39010 Mölten (BZ) - Italy
Tel. +39 0471 668167 - Mobil +39 335 5467799 - info@remit.it

URL: <https://www.remit.it/produtt/anaferm-fresh-white>