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

ANAFERM Pinot

HERSTELLER

ZEFÜG

Saccharomyces cerevisiae, var. bayanus

PRODUKTINFO

ANAFERM Pinot ist eine Reinzuchthefe für gehaltvolle, körperreiche Grau- und Weißburgunder. Selektioniert im Burgund, zeichnet sie sich durch gelbfruchtige Aromen von Aprikose, Melone und Birne aus.

VORZÜGE

- regelmäßige Gärung mit guter Endvergärung
- gut geeignet für stark geklärte Moste
- hohes aromatisches Reifepotential (für Frühfüllungen nicht zu empfehlen)

ANWENDUNG

Die Reinzuchthefe 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 25 g/hl empfohlen. Bei schwierigen Gär-bedingungen 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. Zur optimalen Entwicklung des Körpers und der gelbfruchtigen Aromatik benötigt die Hefe 2-3 Monate Feinhefelagerung.

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- moderate Angärphase mit regel-mäßigem, sicherem Gärverlauf bis zum Ende der Gärung

- optimale Gärtemperatur 15-28°C
- Alkoholtoleranz bis 15 %vol
- mittlerer Nährstoffbedarf bei Standardbedingungen
- Killerfaktor sensitiv
- neutraler Einfluss auf den Verlauf der MLF
- geringe Essigsäurebildung

VERPACKUNGSEINHEITEN

500 g Vakuumbeutel
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