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

ANAFERM Verde

HERSTELLER

ZEFÜG

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

ANWENDUNG

Die Reinzuchthefe zum Rehydrieren in die 10 fache 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 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 reintönige Weine zu erhalten.

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- Kurze Angärphase
- Killerfaktor (gute Durchsetzung gegenüber Spontanflora)

- Mittlere Gärgeschwindigkeit
- Geringe Schaumbildung
- Mögliche Gärtemperatur 15-25°C
- Optimale Thiolfreisetzung bei 16-18°C
- Alkoholtoleranz bis 15,0%vol

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