

Wir begleiten
Ihre erfolgreiche
Getränkeherstellung

Fruchtsaft- und
Weintechnologie

**SCHLISSMANN
SCHWÄBISCH HALL**



Tel. 07 91 - 9 71 91-0 • Fax 9 71 91-25
C. Schliessmann Kellerei-Chemie GmbH & Co.KG
Auwiesenstr. 5 • D-74523 Schwäbisch Hall

Stand 08/2018

ANCHOR-Trockenreinzuchthefen Für die Bereitung von Spitzenweinen - Eigenschaften, Anwendung, Ernährung -

Seite 1/2

Technische Informationen und Gebrauchshinweise

Was ist das Besondere?

Trockenreinzuchthefen aus dem Hause ANCHOR, Kapstadt, bewähren sich seit über zwei Jahrzehnten bei der Weinbereitung auch auf der nördlichen Hemisphäre. Gärkraft, Anspruchslosigkeit sowie Toleranz gegenüber hohen Mostgewichten und Gerbstoffgehalten haben sie damals bekannt gemacht. Mit extremer Kaltgäreignung sowie Aromafreisetzung und -bildung sind sie inzwischen unersetzliche Werkzeuge für die Bereitung besonders aromatischer, fruchtiger Weine gehobener Preislagen.

Wo gibt es ANCHOR-Hefen?

C. Schliessmann vertritt ANCHOR von Anfang an exklusiv in Deutschland, Österreich und der Schweiz. Seitdem finden Sie **ANCHOR-Hefen** und **Nährstoffe** in unserem Sortiment und in dem des von uns belieferten Fachhandels vor Ort in den Weinbaugebieten.

Wer kennt sich aus damit?

Unsere Kollegen im Außendienst waren von Anfang an dabei. Sie verfügen über mehr als 20 Jahre praktischer Erfahrung mit **ANCHOR-Weinhefen**:

Frank Bartholomäi

Mobil: 0171 858 1325
(Württemberg, Franken, Bodensee, Österreich)

Hans-Peter Möll

Mobil: 0172 723 2720
(Baden, Pfalz, Rheinhessen, Nahe, Rheingau, Hessische Bergstraße, Schweiz)

Warum verschiedene Hefestämme?

Um einen sauberen Traubenmost zuverlässig zu einem vernünftigen Wein zu vergären, reicht die Hefe ANCHOR N96 aus. Dass wir inzwischen aber mehr als zehn verschiedene Stämme sowie einige Hefemischungen anbieten, hat durchaus seine Berechtigung: Spitzenweine sind keine Massenweine. Sie sind so individuell wie ihre Zielgruppe: Weingenießer und Weinkenner.

Spitzenweine sind das Ergebnis der perfekten Abstimmung von Rebsorte, Standort, Reberziehung, Witterung, Ertragsregulierung, Reife, kellermeisterlichem Können bei Verarbeitung, Vergärung und Ausbau - und eben der optimal passenden **ANCHOR-Weinhefe**.

Es ist die Hefe mit ihrem faszinierenden Stoffwechsel, die aus der Traube all das herausholt, was über die Vegetations- und Reifezeit darin gewachsen ist.

Und nicht nur das: Sie bildet neben Alkohol Glycerin und Aromen, sie setzt aus Aromavorstufen riech- und schmeckbare Aromen frei. Es ist die Hefe, die den späteren Wein so einzig-

artig, vielleicht sogar zu einem Kultwein macht.

Eigenschaften / Anwendung:

Orientierende Informationen über die einzelnen Hefestämme und -mischungen finden Sie in unserem **Katalog „Weintechnologie und -analytik“**.

In separaten Informationsblättern, benannt nach der jeweiligen Hefe, finden Sie Details zur Rebsorteneignung, zur Temperaturführung während der Gärung, zum Ausbau und zur Stilistik des fertigen Weines.

ANCHOR-Hefe für Bio-Wein?

Alle **ANCHOR-Hefen** erfüllen die nach VO (EG) 203/2012 gestellten Anforderungen zur Erzeugung von Bio-Weinen.

ANCHOR-Hefestämme sind natürliche Selektionen oder Ergebnisse klassischer Kreuzungsmethoden. Sie verfügen jedoch über keine Bio-Zertifizierung, die Anbauverbände z.T. verlangen.

Dosierung:

Die allgemeine Dosierungsempfehlung beträgt **20-30 g/hl**.

Die tatsächliche Dosierung richtet sich nach den individuellen Bedingungen im Gärkeller (z.B. Mostqualität, Gebindegröße, Temperaturführung, angestrebte Gärgeschwindigkeit usw.).

Rehydratisierung:

Wie alle Trockenhefen ließen sich auch **ANCHOR-Hefen** zumindest in leicht vergärbare Moste direkt trocken einstreuen. Zuverlässiger ist es jedoch, die Hefe zuvor zu rehydratisieren.

Die Zugabe von Hefenährstoffen und Rehydratisierungshilfen zu diesem Hefeansatz ist für **ANCHOR-Hefen** jedoch absolut überflüssig.

- Nötige Hefemenge in die etwa zehnfache Menge Leitungswasser mit einer Temperatur von 25-30°C einstreuen. Quellrast von max. 10 min einhalten;
- umrühren, dabei den Ansatz mit süßem Most auf etwa das doppelte Volumen auffüllen und unter gelegentlichem Umrühren 20 min stehenlassen;
- Schritt 2 wiederholen;
- Hefeansatz dem zu vergärenden Most zusetzen und gründlich einrühren.

Nährstoffmanagement:

ANCHOR-Hefen sind so robust, dass sie die alkoholische Gärung im Allgemeinen ohne eine besondere Nährstoffversorgung bewerkstelligen.

Schwierige Umstände (z.B. hohe Mostgewichte, mangelhaftes Lesegut) einerseits und besonders hohe Qualitätsansprüche an den fertigen Wein andererseits geben dagegen Anlass zu folgenden Empfehlungen:

1. Verwenden Sie zur Einleitung der Gärung **ANCHOR-Hefen** in der empfohlenen Dosierung. Liegen für die Hefe widrige Umstände wie extreme Gärtemperaturen, hohe Mostgewichte, schimmelpilzbehaftetes Lesegut oder scharf geklärte Moste vor, ist die Hefemenge entsprechend zu erhöhen.
2. Beginnen Sie die Vergärung unproblematischer Moste mit keinem oder nur einem sehr geringen Zusatz anorganischen Stickstoffs (z.B. **DAP**)! Dies erleichtert der Hefe die Aufnahme von Aminosäuren

aus dem Traubenmost.

3. Setzen Sie bei Vorliegen von Stresssituationen (hohe Zuckerkonzentrationen, Schimmelpilzbefall, scharf geklärte Moste oder hohe Gärtemperaturen) ein Hefenährpräparat (z.B. **NUTRIVIN**) zu, um so jeglichen Nährstoffmangel auszugleichen. Geben Sie 30–50 g/hl etwa 1-2 Tage nach der Hefe zu und später nochmals etwa 10-20 g/hl zum letzten Drittel der Gärung!
4. Unter einfachen Gärbedingungen genügen zumeist zwei oder drei kleinere Gaben anorganischen Stickstoffs (**DAP**) während des zweiten und dritten Viertels der Gärung – angepasst an den Bedarf der Hefe. Dies hält ihre Bildung von Schwefelwasserstoff gering und begünstigt einen gleichmäßigen Gärverlauf.
5. Vermeiden Sie Stickstoffgaben in die abklingende Gärung, d. h. nach dem Erreichen von 12°Oe! Sie sind für die Hefe unbrauchbar, gefährden aber die mikrobiologische Stabilität des Weines.

Hefenährstoffe

Einzelheiten zu unseren anorganischen Stickstoffsalzen, die der gärenden Hefe Stickstoff oder auch Phosphor liefern, finden Sie im Infoblatt „**DAP (Di-ammoniumphosphat) / Ammoniumsulfat**“.

Details zu komplexen Hefenährpräparaten von ANCHOR nennen die Produktinformationen „**Nutrivin**“ und „**Anchorferm**“. Beide Produkte enthalten in unterschiedlichen Anteilen inaktivierte Heferindenzubereitung, die der gärenden Hefe alles an Nähr-, Wuchs- und Mineralstoffen sowie Überlebensfaktoren liefert, was sie für die saubere, gleichmäßige und störungsfreie Vergärung anspruchsvoller Traubenmoste zu reintonigen, aromatischen Spitzenweinen benötigt. Pure „**Hefezellwand**“ bindet toxische Stoffwechselprodukte der Hefe und erleichtert damit die Durchgärung unter besonders widrigen Umständen.

Gebindegrößen:

Hefebezeichnung	Art.-Nr.
Alchemy I	
1 kg-Vakuum	(4994)
100 g-Dose	(4995)
Alchemy II	
1 kg-Vakuum	(4996)
100 g-Dose	(4997)
Alchemy III	
1 kg-Vakuum	(4997/1)
100 g-Dose	(4997/2)
Alchemy IV	
1 kg-Vakuum	(4997/3)
100 g-Dose	(4997/4)
Exotics MOSAIC	
250 g-Vakuum	(4993)
100 g-Dose	(4993/1)
Exotics NOVELLO	
250 g-Vakuum	(4993/3)
100 g-Dose	(4993/4)
N 96	
1 kg-Vakuum	(5006)
100 g-Dose	(5007)
NT 112	
1 kg-Vakuum	(5009)
100 g-Dose	(5009/1)
NT 116	
1 kg-Vakuum	(5008)
100 g-Dose	(5008/1)
NT 202	
1 kg-Vakuum	(5010/4)
100 g-Dose	(5010/4-1)
NT 50	
1 kg-Vakuum	(5005)
100 g-Dose	(5005/1)
VIN 13	
1 kg-Vakuum	(5004)
100 g-Dose	(5004/1)
VIN 2000	
1 kg-Vakuum	(4998)
100 g-Dose	(4999)
VIN 7	
1 kg-Vakuum	(5001)
100 g-Dose	(5002)
WE 372	
1 kg-Vakuum	(5010/3)
100 g-Dose	(5010/3-1)

Haltbarkeit und Lagerung:

Ihre 1 kg - bzw. 250 g -Vakuumverpackung garantiert **ANCHOR-Hefen** bis zum aufgedruckten Haltbarkeitsdatum eine Mindestlebenszellzahl von 10^{10} pro Gramm. Im Laufe der Jahre vermindert sich dieser Wert, erst recht in geöffneten Packungen. Im Anbruch befindliche Hefe sollte deswegen spätestens innerhalb von einem bis zwei Jahren aufgebraucht und etwas höher dosiert werden.

Alle Informationen in dieser Druckschrift entsprechen unseren derzeitigen Erfahrungen und Kenntnissen.

Schliessmann Kellerei-Chemie garantiert weder, dass die Produkte ohne vorheriges sorgfältiges Erproben, wie oben beschrieben, verwendet werden können, noch, dass durch ihren Gebrauch nicht Patentrechte Dritter verletzt werden.