

Wir begleiten  
Ihre erfolgreiche  
Getränkeherstellung

Fruchtsaft- und  
Weintechnologie

**SCHLISSMANN**   
**SCHWÄBISCH HALL**

☎ 0791 97191-0 • 📠 0791 97191-25

✉ service@c-schliessmann.de

🌐 www.c-schliessmann.de

## ANCHOR-Conquer

Stand 10/2024

- Hefenährpräparat für die Bereitung von Spitzenweinen  
auch unter schwierigen Gärbedingungen („Stress“)-

Seite 1/1

### Technische Informationen und Gebrauchshinweise

#### Produktbeschreibung:

**ANCHOR-Conquer** eignet sich (genauso wie ANCHOR-Nourish) zur Verwendung als einziges, universell anwendbares Hefenährpräparat bei der Weinbereitung. Die wertvolleren Bestandteile und der etwas höhere Preis prädestinieren **Conquer** für die Kräftigung der gärenden Hefe „unter Stress“, also besonders anspruchsvollen Gärbedingungen in Folge von außergewöhnlich hohem Ausgangsmostgewicht bzw. Alkoholgehalt, botrytisbedingtem Nährstoffmangel oder auch anderweitig problematischem Lesegut (z.B. flüchtiger Säure).

Im Unterschied zum Nourish enthält **Conquer** 25% Hefeautolyse, eine besonders reichhaltige und leicht verfügbare Quelle an Aminosäuren, Vitaminen, Spurenelementen, Sterolen und ungesättigten Fettsäuren, die der gärenden Hefen die nötige Stressresistenz geben.

**Conquer** ist für die Bereitung von Bio-Weinen zugelassen, sofern keine spezifischen Beschränkungen seitens der Anbauverbände bestehen.

#### Wirkung:

Gärungen unter Stress verlaufen nicht nur schleppend oder stocken frühzeitig, sondern beeinträchtigen indirekt auch die Aro-

maqualität des Weines.

Die Hefe, die schon zu Beginn oder während der Gärung in eine Mangelsituation kommt, bildet Fehlgerüche. Schränkt sie darüber hinaus gegen Ende der Gärung ihre Vitalfunktionen mit ihren eigenen Stoffwechselprodukten ein, vermag sie ebenfalls keinen Beitrag mehr zur Aromabildung zu leisten.

Alldem beugt die gezielte Gabe von **Conquer** vor. Damit wird die gärende Hefe optimal versorgt und auch unter schwierigen Gärbedingungen gärkräftig und vital gehalten. Sie steigert ihre eigene Aromabildung mit dem Ergebnis einer deutlichen Verbesserung der Qualität des Weines.

#### Vorteile für die Weinqualität:

- Deutlich kräftigere Aromaintensität (im Vergleich zur Ernährung desselben Hefestammes im selben Most, jedoch nur mit DAP versorgt),
- mehr Fruchtigkeit und Frische,
- mehr Balance, Komplexität und Vollmundigkeit,
- kräftigeres, harmonischeres Geschmacksprofil.

#### Dosierung:

20 - 40 g **Conquer**/hl  
Der Thiamingehalt beschränkt die weinrechtlich zulässige Maximaldosierung auf 60g/hl.

#### Anwendungsempfehlung:

Zur Gärung: Entweder...

- die vorgesehene Gesamtmenge am 2. Gärtag oder besser:
- zwei halbierte Gaben von 10-20g/hl jeweils zu Beginn der Gärung und zur 2. Hälfte der Gärung.

Zur Behebung von Gärstockungen: 20–30g/hl zusammen mit einem frischen Hefeansatz.

Die jeweils benötigte Menge an **Conquer** wird in der 20fachen Menge an Most oder Saft frisch anrührt und dieser Ansatz anschließend der Gesamtmenge zugegeben.

#### Lagerung und Haltbarkeit:

**Conquer** ist bei trockener, kühler Lagerung im original verschlossenen Stehbeutel drei Jahre, im Anbruch noch mehrere Wochen haltbar.

#### Gebindegrößen:

1kg-Stehbeutel (Nr. 5014/20)  
5kg-Stehbeutel (Nr. 5014/21)

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.