Anchor OENOLOGY

SUPPORTING YOU FROM GRAPE TO GLASS

Hefenährstoffe für jede Gärung

Das komplette Programm an Hefenährstoffen von der Aktivierung bis zur sicheren Endvergärung.

AKTIVIERUNG & STÄRKUNG	GÄRLEISTUNG & WEINQUALITÄT	
REVIVE	**NOURISH**	**CONQUER**
30 g/hL	20 - 40 g/hL	20 - 40 g/hL
Bestandteile	Inaktivierte Hefe Autolysierte Hefe	Inaktivierte Hefe Diammoniumphosphat Thiamin	Inaktivierte Hefe Autolysierte Hefe Diammoniumphosphat Thiamin
Dosage	30 g/hL	20-40 g/hL	20-40 g/hL
Zugabe-zeitpunkt	Rehydratisierung	Bis Gärungsmitte	Bis Gärungsmitte
Wirkung auf die Hefe	Versorgung mit Wachstums- und Überlebensfaktoren	Unterstützt die Aromabildung und die sichere Durchgärung	Maximale Versorgung bei schwierigen Gärbedingungen

ABGESTIMMTES SYSTEM DER AKTIVIERUNG UND ERNÄHRUNG VON HEFEN.

REHYDRIERUNG → **REVIVE**: Grundlage für eine vitale Hefepopulation → **NOURISH**: Nährstoffe für eine problemlose Gärung → **CONQUER**: Unterstüzung der Hefe (nur) bei schwierigen Bedingungen → **PERFEKTE WEINQUALITÄT**

WARUM ANCHOR NÄHRSTOFFE EINSETZEN?

- Bessere Gärleistung
- Erhöhte Gärsicherheit
- Typische Aromaausprägung
- Geringeres Risiko für Fehlgärung
- Höhere Weinqualität
- Wissenschaftlich überprüfte Produkte

FEED THE YEAST.
ELEVATE THE WINE.

Anchor OENOLOGY

SCHLIESSMANN SCHWÄBISCH HALL

www.c-schliessmann.de