

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 9\_2021

Seite 1/1

## **ANCHOR-Nourish** - Hefenährpräparat für die Bereitung von Trauben- und Fruchtweinen -

### Technische Informationen und Gebrauchshinweise

#### **Produktbeschreibung:**

**Nourish** eignet sich zur Verwendung als einziges, universell anwendbares Hefenährpräparat bei der Weinbereitung. Es handelt sich dabei um das Nachfolgeprodukt für den seit über 20 Jahren bekannten und bewährten pulverförmigen Weinhefenährstoff **Nutrivin** von **ANCHOR-Yeast** in Johannesburg. Mit der Namensänderung ging eine Optimierung der Rezeptur einher:

**Nourish** enthält kein Ammoniumsulfat mehr, sondern stattdessen entsprechend höhere Gehalte an inaktivierter Hefe und Diammoniumphosphat. Zudem erübrigt ein 0,1%iger Zusatz von Thiamin nun die separate Dosierung von Vitamin B1 zur Gärung.

**Nourish** kann bei gleicher Wirkung sparsamer dosiert werden. Im Unterschied zum **Nutrivin** ist **Nourish** auch für die Bereitung von Bio-Weinen zugelassen, sofern keine spezifischen Beschränkungen seitens der Anbauverbände bestehen.

#### **Wirkung:**

Nährstoffmangel in Traubenmosten und Fruchtsäften für die Weinbereitung kann in schleppender oder stockender Gärung, aber auch in sensorischen Weinfehlern wie Schwefelwasserstoff- und Mercaptanböckern resultieren.

Dem beugt **Nourish** vor. Seine Verwendung dient dem Ausgleich von natürlichen oder auf vorhergegangene scharfe Klärungen zurückzuführenden Nährstoffdefiziten. Das Präparat ist reich an hefeverfügbarem Stickstoff in Form von

Ammonium und Aminosäuren, Phosphor, Vitaminen wie Thiamin, Pantothensäure und Biotin sowie weiteren Mineralstoffen, Spurenelementen und anderen Überlebensfaktoren (Sterole, ungesättigte Fettsäuren), die die gärende Hefe optimal versorgen.

#### **Vorteile für die gärende Hefe:**

- Perfekte Vermehrungsbedingungen für die Reinzuchtheife zu Beginn der Gärung,
- höhere Fermentationsleistung durch geringere Bildung von Gärungsnebenprodukten,
- länger anhaltende Vitalität während der Gärung,
- Schutz der gärenden Hefe vor ihren eigenen gärhemmend wirkenden mittelkettigen gesättigten Fettsäuren,
- höhere Stressresistenz und Alkoholtoleranz gegen Ende der Gärung durch Aufrechterhaltung wichtiger Membranfunktionen.

#### **Vorteile für den Gärverlauf:**

- Sichere Angärung,
- gleichmäßiger Gärverlauf auch zuckerreicher Traubenmoste und Honigweinsätze ohne die Risiken schleppender oder stockender Gärung,
- vollständige Durchgärung.

#### **Vorteile für die Weinqualität:**

- Weniger Schwefelwasserstoff, flüchtige Säure und andere Fehlgerüche,
- mehr Frische und Fruchtigkeit,
- mehr Aromaintensität und Vollmundigkeit.

#### **Dosierung:**

20 - 40 g/hl

Der Thiamingehalt beschränkt die weinrechtlich zulässige Maximaldosierung auf 60g/hl.

#### **Anwendungsempfehlung:**

Zur Gärung: Entweder...

- die Gesamtmenge von 30-40g/hl am 2. Gärtag oder besser:
- zwei halbierte Gaben: 15-25g/hl zu Beginn der Gärung und etwa 10-20g/hl zur 2. Hälfte der Gärung.

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

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

#### **Lagerung und Haltbarkeit:**

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

#### **Gebindegrößen:**

1kg-Stehbeutel (Nr. 5014)  
5kg-Stehbeutel werden erst 2022 verfügbar sein.

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.