



Oenoferm® Elégance

Hefe für elegante, vollfruchtige Weißweine

Produkterläuterung

Oenoferm® Elégance steht für die Erzeugung finessenreicher Fruchtaromen mit floralen Akzenten. Die eleganten Weine weisen eine außergewöhnliche Harmonie bei sensorischer Prägnanz auf. Die lebendige Frische der Sortenaromatik tritt hervor.

Gärtemperatur	16 - 22 °C
Aromatik	Feine Aromatik mit floralen Anklängen
Eigenschaften	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Saccharomyces cerevisiae</i> • Angärphase: kurz • Gärkinetik: schnell und gleichmäßig • Alkoholtoleranz: bis 15 Vol.-% • Bildung von Gärungsnebenprodukten: sehr gering • Glycerinbildung: 6 - 8 g/L • Nährstoffbedarf: gering
Empfohlene Rebsorten	Riesling, Weißburgunder
Tipp	Anschließender BSA: einfach möglich

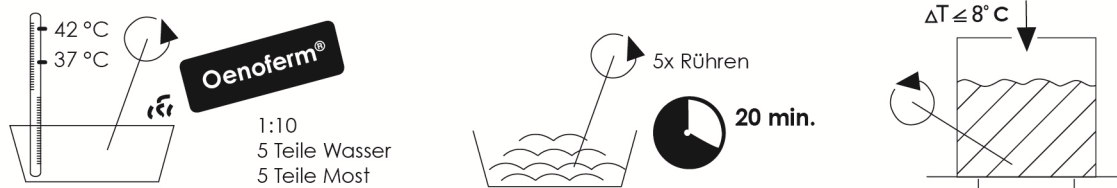
Zulässig nach Verordnung (EG) 2019/934 der EU-Kommission. Nationale Regelungen sind vom Anwender zu prüfen. Geprüft auf Reinheit und Qualität.

Erbslöh Hefeproduktionsprozess - Fit for Fermentation

Unsere Oenoferm®-Hefestämme werden bereits bei der Herstellung im Rahmen des Erbslöh-Prozesses mit Mineralien und Vitaminen gestärkt. Somit gären die Hefen sicher auch unter Stresssituationen bis zur vollständigen Endvergärung. Die Aromatik der Weine wird reintoniger und prägnanter.

Dosage

20 - 40 g/100 L.



Es ist sinnvoll in den Rehydrierungsansatz der Hefe den biologischen Hefeaktivator VitaDrive® in der gleichen Menge wie die Hefe zu dosieren, um die Hefe in ihrer Vitalität frühzeitig zu stärken.

Je nach Nährstoffsituation der Moste empfehlen wir die Verwendung von Hefenährstoffen der Vitamon®- und VitaFerm®-Familie.

Lagerung

Vakuumverpackt. Kühl und trocken. Angebrochene Packungen sofort wieder dicht verschließen und innerhalb von 2 - 3 Tagen aufbrauchen.