



# Oenoferm® wild & pure

„Wilde“ Aromatik bei sicherem Gärergebnis

## Produktlerläuterung

Oenoferm® wild & pure ist eine besondere Aromahefe. Durch spezielle Stoffwechseleigenschaften werden vielfältige Fruchtester und exotische Aromen gebildet.

Oenoferm® wild & pure ist eine Stammkombination aus einer eigen selektionierten Wildhefe *Torulaspora delbrueckii* und einer neuen gärstarken *Sacharomyces*-Hefe, die unterstützend wirkt. Die gärstarke *Sacharomyces*-Hefe sichert eine Durchgärung auch bei höheren Alkoholgehalten. Die beiden Stämme zeigen ein syntrophes Verhalten (positive gegenseitige Beeinflussung). Oenoferm® wild & pure ermöglicht eine deutlich positiv veränderte Stilistik der Weine. Es können sowohl Weiß- als auch Rotweine vergoren werden, die in ihrer Textur wesentlich cremiger sind und ein langanhaltendes, angenehmes Gaumen- und Mundgefühl vermitteln.

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

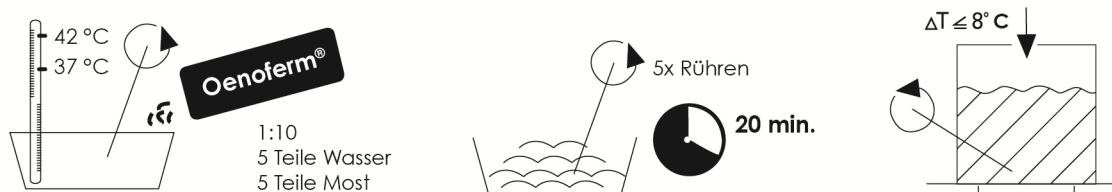
Gärtemperatur	Weißwein: 16 - 20 °C	Rotwein: 25 - 33 °C
Aromatik	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gesteigerte Monoterpene und Fruchtesterbildung</li> <li>• Unterstützt die reifen und exotischen Fruchtaromen</li> </ul>	
Eigenschaften	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mittlerer bis hoher Stickstoffbedarf</li> <li>• Hohe Alkoholverträglichkeit</li> </ul>	
Weitere Vorteile	Produziert körperreiche und dichte Weine	
Empfohlene Rebsorten	Müller-Thurgau, Traminer, Morio-Muskat, Muskateller, Rheinriesling, Muskat Ottonel, Bouvier, Goldburger, Furmint	Pinot Noir, Sankt Laurent, Pinotage
Tipp	Eignet sich ideal als Cuvée-Partner	

## 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

Wir empfehlen eine Zugabe von 20 - 40 g Oenoferm® wild & pure auf 100 L Most, um eine optimale Menge an lebensfähigen Hefezellen zu erhalten. Dies sichert einen soliden Gärstart und eine Dominanz über die wilde Begleitflora.



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.