



Oenoferm® B52 NG

Der Hefestamm für außergewöhnliche Bedingungen

Produkterläuterung

Oenoferm® B52 NG ist ein *Saccharomyces cerevisiae* var. *bayanus* Stamm, der in der Champagne aus Chardonnay-Mosten hinsichtlich hervorragender Gäreigenschaften und besonderer Widerstandsfähigkeit gegenüber extremen Gärungsbedingungen selektioniert wurde.

Merkmale:

- Ausgezeichnete Implantation der Hefe durch Killerfaktor
- Bei direkter Inokulation ohne Rehydrierung verwendbar
- Breites Spektrum an Gärtemperaturen: 8 bis 35 °C
- Verhältnis Zucker-/Alkoholgehalt: 16,2 g/L bei 1 % vol.
- Vollständige Endvergärung
- Bemerkenswerte Alkoholtoleranz: bis zu 18 % vol.
- Geringer Stickstoffbedarf
- Geringe Produktion von Schwefelverbindungen
- Geringe Schaumproduktion
- Geringe Produktion höherer Alkohole
- Produktion von flüchtiger Säure im Allgemeinen < 0,2 g/L

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

Dosage

Weinbereitung unter schwierigen Bedingungen

Oenoferm® B52 NG eignet sich für Moste mit hohen potenziellen Alkoholgehalten und ist ideal für stark vorgeklärte Moste oder Moste mit hohem SO₂-Gehalt.

Weißweinbereitung

Oenoferm® B52 NG verstärkt die sortentypischen Eigenschaften der Rebsorten und trägt dazu bei, terroirtypische Weine zu erzeugen.

Zweite Gärung

Perfekt angepasster Stamm für die zweite Gärung (Flaschen- und Tankgärung).

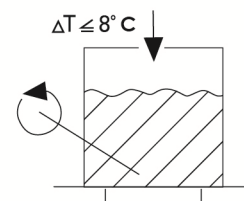
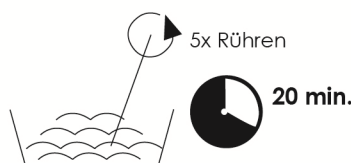
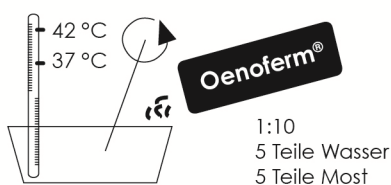
Empfohlene Dosierung

Weiß- und Rotweine

- 20 g/100 L
- Gärstockung/Restart 30 - 40 g/100 L
- 2. Gärung 15 - 40 g/100 L

Gärstockung/Restart

Aufgrund der hohen Alkoholtoleranz ist Oenoferm® B52 NG sehr gut geeignet, um steckengebliebene Gärungen wieder in Gang zu bringen. Siehe hierzu Schema „Behebung von Gärstockungen“.



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 Vitamin®- und VitaFerm®-Familie.

Oenoferm® B52 NG kann unter folgenden Bedingungen ohne Rehydration direkt in den Most eingearbeitet werden:

- Empfohlene Dosierung: 30 g/100 L
- Potenzieller Alkohol: < 15 % vol.
- Temperatur (Beginn der Gärung): 14 - 16 °C
- YAN > 150 mg/L. Gegebenenfalls ist eine Nährstoffgabe mit Produkten aus der Vitamin®- und VitaFerm®-Familie vorzusehen.

Lagerung

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

ERBSLÖH Geisenheim GmbH • Erbslöhstraße 1 • 65366 Geisenheim, Germany
Tel.: +49 6722 708-0 • Fax: +49 6722 6098 • info@erbsloeh.com • www.erbsloeh.com

ERBSLÖH
Fortschritt macht Zukunft®

Die hier gegebenen Anwendungsempfehlungen beschreiben den bestimmungsgemäßen Einsatz des Produktes als Prozesshilfsmittel oder Zusatzstoff im Rahmen einer guten Herstellungspraxis. Ausschließlich bei dieser Anwendung kann die Lebensmittelsicherheit für das Endprodukt erreicht werden. Bitte beachten Sie jedoch: Unsere Produktmerkblätter basieren auf unserem derzeitigen Erfahrungsstand. Sie dienen allein der allgemeinen Information über unsere Produkte. Wegen der Unwägbarkeiten der Behandlung von Naturprodukten und möglicher Vorbehandlungen übernehmen wir keine Haftung für die Anwendung im Einzelfall. Die Einhaltung der für den Einsatz unserer Produkte geltenden Gesetze und Sicherheitsbestimmungen ist vom Anwender stets selbst zu prüfen. Alle Angaben erfolgen daher ohne Gewähr. Änderungen bleiben vorbehalten. Es gelten ergänzend unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen (abrufbar unter www.erbsloeh.com).

Version 002 – 06/2024 SBau – Druck 06.06.2024