



Oenoferm® C2

Reinzuchtheife zur Vergärung von Mangelsubstraten

Produkterläuterung

Oenoferm® C2 ist eine selektionierte Trocken-Reinzuchtheife zur Vergärung von Substraten auf Frucht- oder Stärkebasis:

- Hohe Gärkinetik mit schneller Angärphase
- Sehr gute Adaptionfähigkeit bei hohen Extraktgehalten (high gravity) im Substrat
- Hohe Alkoholtoleranz bis 18% Vol.
- Geringe Aromabildung
- Temperaturtoleranz bis 42 °C
- Lange Haltbarkeit in der kontinuierlichen Hefeanzucht von Brennereien

Dosage

Bei batchweiser Anwendung wird Oenoferm® C2 in zehnfacher Menge verdünnten Saftes revitalisiert.

Hochangereicherter Apfelsaft	20 g/100 L
stark verdünntes ASK (> 50% Saftanteil)	30 g/100 L
Mangelsubstrat (z. B. Glucosesirup plus Wasser)	40 - 60 g/100 L
Frischer Hefeansatz zur Hefepropagation	40 g/t Maische

Lagerung

Vakuumverpackt. Gekühlt und trocken lagern. 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 Herstellpraxis. 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 – 01/2016 AW – Druck 08.11.2016