



# Oenoferm® Champ

Oenologische Hefe für die Versetzung

## Produkterläuterung

*Saccharomyces cerevisiae* (bayanus), selektioniert in der Champagne, zur Schaumweinherstellung. Besonders geeignet für die Flaschengärung hochwertiger Qualitäten. Bringt in die Schaumweine feinfruchtige Komponenten mit dezenten Hefenoten und nussigen Aromen.

|                      |   |
|----------------------|---|
| Gärtemperatur        | 14 - 26 °C  |
| Aromatik             | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Feinfruchtig, mit dezenter Hefenote</li> </ul>   |
| Eigenschaften        | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Saccharomyces cerevisiae</i> (bayanus)</li> <li>• Adaptionszeit: kurz</li> <li>• Gärkinetik: schnell und gleichmäßig</li> <li>• Alkoholtoleranz: bis 16 Vol.-%</li> <li>• Bildung von Gärungsnebenprodukten: sehr gering</li> <li>• Glycerinbildung: 5 - 7 g/L</li> </ul> |
| Empfohlene Rebsorten | Alle Rebsorten  |
| Tipp                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Als Rüttelhilfe empfehlen wir die Zugabe von Erbslöh CompactLees direkt nach der Hefedosage.</li> </ul>  |

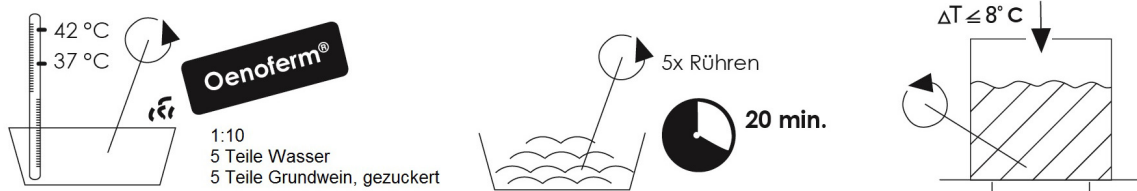
Zulässig nach Verordnung (EG) 934/2019 der EU-Kommission. Nationale Regelungen sind vom Anwender zu prüfen. Geprüft auf Reinheit und Qualität.

## F3-Erbslöh Hefeproduktionsprozess - Fit for Fermentation

Unsere Oenoferm®-Hefestämme werden bereits bei der Herstellung im Rahmen des F3-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.



## 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

Fortschritt macht Zukunft®