



# Oenoferm® Chardonnay

Oenologische Hefe für den typischen Rebsortencharakter von Chardonnay

## Produktlerläuterung

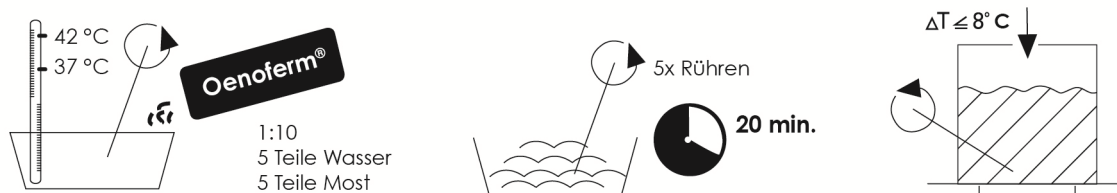
Oenoferm® Chardonnay entwickelt bei der Vergärung Aromen von Grapefruit, Zitrone und tropischen Früchten. Der typische Chardonnay-Charakter mit saftigen Noten wird unterstrichen und die Frische ist herausragend. Sur lies-Lagerung kann sich zusätzlich positiv auswirken. Mannoprotein kann in größeren Mengen und leicht freigelegt werden.

Gärtemperatur	16 - 22 °C
Aromatik	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Grapefruit und Zitrone</li> </ul>
Eigenschaften	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saccharomyces cerevisiae</li> <li>• Angärphase: mittel</li> <li>• Gärkinetik: gezügelt und gleichmäßig</li> <li>• Alkoholtoleranz: bis 14 Vol.-%</li> <li>• Bildung von Gärungsnebenprodukten: sehr gering</li> <li>• Glycerinbildung: 5 - 8 g/L</li> <li>• Nährstoffbedarf: normal</li> </ul>
Empfohlene Rebsorten	Chardonnay, Auxerrois, Weißburgunder, Grauburgunder
Tipp	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ein anschließender BSA ist einfach möglich.</li> </ul>

Zulässig nach Verordnung (EG) 606/2009 der EU-Kommission. Nationale Regelungen sind vom Anwender zu prüfen. Geprüft auf Reinheit und Qualität.

## Dosage

20 - 30 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.



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®

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](http://www.erbsloeh.com)).

Version 002 – 04/2019 JF – Druck 25.04.2019