



Oenoferm® Freddo

Kältetolerante Hefe für frisch-fruchtige Weine

Produktlerläuterung

Oenoferm® Freddo ist ein kältetoleranter *Saccharomyces cerevisiae* var. *bayanus* Stamm welcher für die Bereitung von frisch-fruchtigen Weinen verwendet wird. Dabei werden sortentypische und prägnante Citrus-Aromen hervorgehoben.

Gärtemperatur	ab 10 °C	möglich
	13 - 17 °C	empfohlen
Aromatik	<ul style="list-style-type: none"> • unterstützt die Sortentypizität • Citrusfrüchte (Citrus, Grapefruit) • Grüner Apfel 	
Weitere Vorteile	<ul style="list-style-type: none"> • sehr hohe Gärstärke • vollständige Endvergärung bereits ab 10 °C • niedriger Nährstoffbedarf • Säurestabilisierung (kann den BSA verzögern) • geringe Bockserneigung • geringe SO₂-Bildung • sehr geringe Schaumbildung • ausgeprägte Killereigenschaft 	
Empfohlene Rebsorten	Riesling, Sauvignon Blanc, Müller Thurgau, Welschriesling, Grüner Veltliner, Chardonnay, Weißburgunder, Scheurebe, Rotgipfler, Neuburger, Gutedel, Kerner, Silvaner, Traminer	
Tipp	<ul style="list-style-type: none"> • Zur Bereitung von frisch-fruchtigen Roseweinen • Zur Versektung • Als Restart-Hefe 	

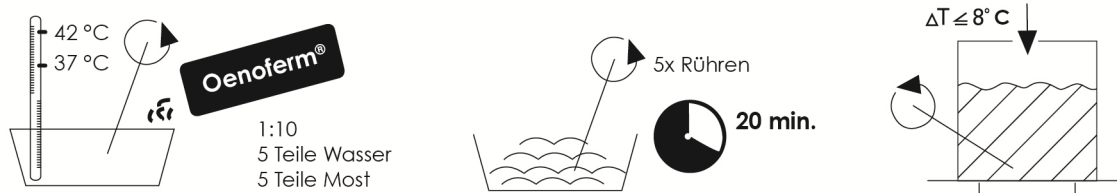
Zulässig nach Verordnung (EG) 606/2009 der EU-Kommission. Nationale Regelungen sind vom Anwender zu prüfen. Geprüft auf Reinheit und Qualität.

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

Wir empfehlen eine Zugabe von 20 - 40 g Oenoferm® Freddo 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.



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®