



# Oenoferm® Klosterneuburg

Reinzuchthefer für würzig-pfeffrige Aromen - körperreicher Weine

## Produktlerläuterung

Oenoferm® Klosterneuburg ist eine Selektion der HBLA und BA für Wein- und Obstbau Klosterneuburg (Austria). Sie weist ein sehr großes Einsatz-Spektrum auf - von klassischen bis hin zu reifen Weinen.

Gärtemperatur	17 - 22 °C
Aromatik	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fruchtig rebsortentypisch</li> <li>• Weißer Pfeffer</li> <li>• Würzig- nussig</li> </ul>
Vorteile	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rasche Angärung</li> <li>• Gute Endvergärung auch bei hohen Mostgewichten</li> <li>• Geringe Schaumentwicklung</li> <li>• Fördert das Mundgefühl</li> </ul>
Weitere Vorteile	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Osmotolerant</li> <li>• Hefe-Autolyse</li> <li>• Fördernd den BSA</li> </ul>
Weitere Eigenschaften	Benötigt eine kontinuierliche Nährstoffversorgung
Empfohlene Rebsorten	Weißburgunder, Chardonnay, Gutedel, Silvaner, Neuburger, Muskat Ottonel, Zierfandler, Grüner Sylvaner
Tipp	<ul style="list-style-type: none"> <li>• zur Erzeugung von Prädikatsweinen</li> <li>• zur Sur-Lies-Lagerung</li> <li>• Zur Modifikation der Stilistik mit Oenoferm® wild &amp; pure kombinierbar, um die Aromen-Vielfalt zu erhöhen</li> </ul>

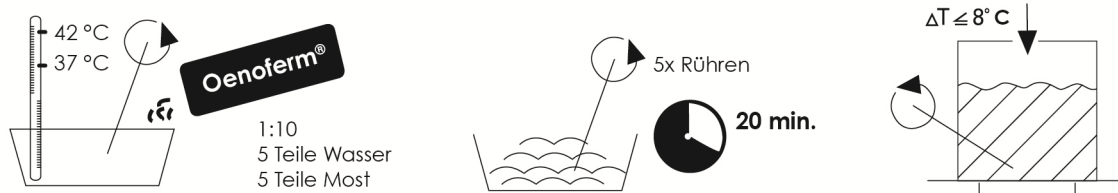
Zulässig nach Verordnung (EG) 606/2009 der EU-Kommission. Nationale Regelungen sind vom Anwender zu prüfen. Geprüft auf Reinheit und Qualität.

## 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® Klosterneuburg 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® F3 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**

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®