



Oenoferm® Müller-Thurgau

Reinzuchtheife für moderne und frische Müller-Thurgau (Rivaner-)Weine mit feinen Muskatnoten

Produkterläuterung

Oenoferm® Müller-Thurgau ist eine Rebsortenhefe, die insbesondere die feine rebsorten-typische Muskatnote des Müller-Thurgaus betont. Das Ziel ist die Erzeugung moderner und frischer Müller-Thurgau-Weine.

Gärtemperatur	16 - 20 °C
Aromatik	Apfel, Zitrone, fein würziges Muskateller-Aroma,
Weitere Vorteile	<ul style="list-style-type: none"> • Bei reifem Lesegut werden feine Birnenaromen hervorgehoben • Eine Gär-Unterbrechung zur Erzeugung restsüßer Rivaner ist möglich
Empfohlene Rebsorten	Müller Thurgau, Muskateller
Nährstoffbedarf	Mittel bis hoch – zur Förderung der erwähnten Aromatik empfehlen wir eine kontinuierliche Zugabe von Vitamon® Combi
Tipps	Zur Hervorhebung von würzigen Citrus- und Birnennoten empfehlen wir eine Vergärung bei 18 - 20 °C

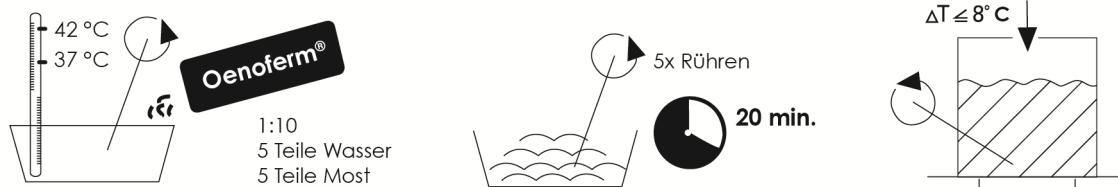
Zulässig nach Verordnung (EG) 606/2009 der EU-Kommission. Nationale Regelungen sind vom Anwender zu prüfen. Geprüft auf Reinheit und Qualität.

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® Müller Thurgau 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

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).

Version 003 – 04/2019 JF – Druck 25.04.2019