



Oenoferm® Rheingau F3

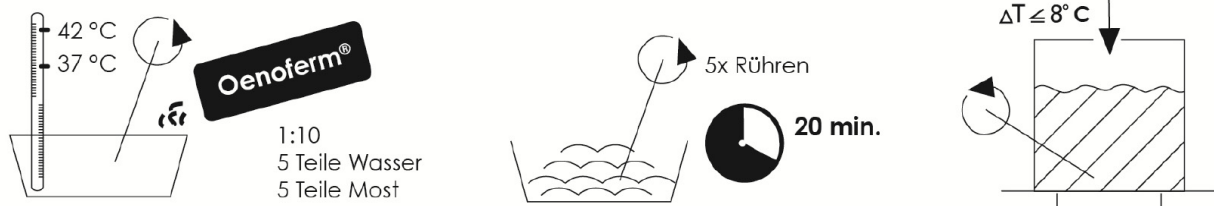
Selektioniert für Riesling an der Hochschule Geisenheim University

Produktlerläuterung

Ende des vorletzten Jahrhunderts genossen Rieslinge aus dem Rheingau Weltruf. Neben den klimatischen Bedingungen hatte vor allem die spezielle Mikrobiota einen essentiellen Einfluss auf die besondere Aromatik dieses Rieslings. In Zusammenarbeit mit der Hochschule Geisenheim ist es gelungen eine dieser besonderen Hefen zu selektionieren. Unter einer Vielzahl von Stämmen wurde der Stamm Oenoferm® Rheingau F3 aufgrund seiner herausragenden Eigenschaften ausgewählt. Besonders hervorzuheben ist die starke Aromausprägung. Die Hefe eignet sich besonders zur Herstellung von hochwertigen Weißweinen.

Gärtemperatur	16 - 22 °C
Aromaprofil	Fruchtbetonte Premium-Weißweine
Eigenschaften	<ul style="list-style-type: none"> • Kurze Angärphase • Konstante Gärrate für eine gute Aromenausprägung • Alkoholtoleranz: 14,5 Vol.-% • Mittlerer Nährstoffbedarf
Empfohlene Rebsorten	Riesling, Grüner Veltliner, Weißburgunder, Chardonnay, Sauvignon blanc, Verdejo, Godello, Trebbiano, Vermentino
Tipps	Für ausgeprägte Frucht- Aromatik zusätzliche Nährstoffversorgung beachten

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



Dosage

Wir empfehlen eine Zugabe von 20 - 40 g Oenoferm® Rheingau F3 auf 100 L Most, um eine optimale Menge an lebensfähigen Hefezellen zu erhalten. Dies sichert einen schnellen Gärstart und eine Dominanz über die wilde Begleitflora. Je nach Nährstoffsituation empfehlen wir die Verwendung von Hefenährstoffen der Vitamon®- und VitaFerm®-Familie. Es ist sinnvoll, in den Rehydrierungsansatz den Hefeaktivator VitaDrive® F3 in der gleichen Menge wie die Hefe zu dosieren, um die Hefe in ihrer Vitalität frühzeitig zu stärken.

Lagerung

Vakuumverpackt. Kühl und trocken lagern. 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

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 001 – 06/2019 JF – Druck 12.06.2019