



# Oenoferm® Riesling

Reinzuchthefer für sortentypisch fruchtige Rieslingweine

## Produktlerläuterung

Oenoferm® Riesling wurde aus Weinbergen im Rheingau (D) selektioniert. Sie fördert die sortentypisch prägnanten fruchtigen Riesling-Aromen.

Gärtemperatur	17 - 19 °C	19 - 22 °C
Aromatik	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fruchtig-frische Pfirsich-/Aprikose-Noten</li> <li>• Mineralischer Ausdruck</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• langlebige-gelbfleischige Frucht-Aromen</li> <li>• Charmantes Bukett mit exotischen Aromen (Mango)</li> </ul>
Gärführung	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Auf entsprechende Nährstoffversorgung achten – VitaFerm® Ultra F3</li> <li>• Mitte bis Ende der Gärung die Temperatur anheben (21 – 22 °C)</li> </ul>	
Empfohlene Rebsorten	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riesling,</li> <li>• Welschriesling,</li> <li>• Frühroter Veltliner</li> <li>• Rotgipfler</li> </ul>	
Charakteristik	Kann zum Schäumen neigen	
Besonderheit	Verhindert die Bildung von TDN (Trimethyl-Dihydronaphtalin), besser als „Petrol-Note“ bekannt	
Tipp	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Harmonisches Geschmacksprofil auch bei restsüßen Weinen</li> <li>• Spezialhefe für fruchtig-leichte bis hin zu qualitativ-hochwertig reifen Rieslingweinen mit Restsüße</li> </ul>	

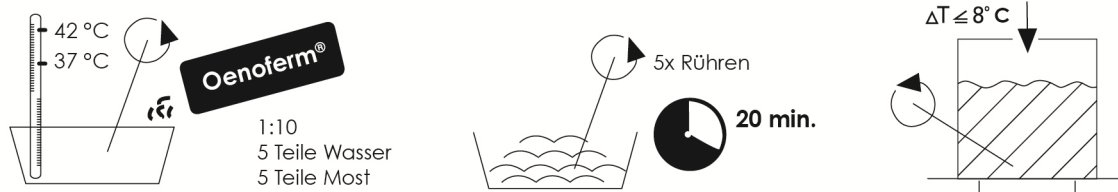
Zulässig nach Verordnung (EG) 606/2009 der EU-Kommission. Nationale Regelungen sind vom Anwender zu prüfen. Geprüft auf Reinheit und Qualität.

## 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® Riesling 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 Herstellungspraxis. 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