



# Oenoferm® Structure

Hefe für strukturierte, körperreiche und farbintensive Rotweine

## Produktlerläuterung

Oenoferm® Structure ist eine Trockenreinzuchtheife zur Erzeugung von strukturierten, harmonisch tanninbetonten Weintypen. Die vorhandene Tanninstruktur wird harmonisch in das Gesamtgefüge des Weines eingebunden.

Gärtemperatur	18 - 28 °C
Aromatik	Nuss-, Beeren- und Kirscharomen
Weitere Vorteile	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hohe Alkoholtoleranz</li> <li>• Hohes Lagerpotential</li> <li>• Polyphenol-Stabilisierung</li> </ul>
Empfohlene Rebsorten	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dornfelder</li> <li>• Cabernet Sauvignon</li> <li>• Sankt Laurent</li> <li>• Syrah,</li> <li>• Blauer Zweigelt,</li> <li>• Blaufränkisch (Lemberger)</li> <li>• Merlot</li> </ul>
Tipp	• Für Holz- und Barriqueausbau

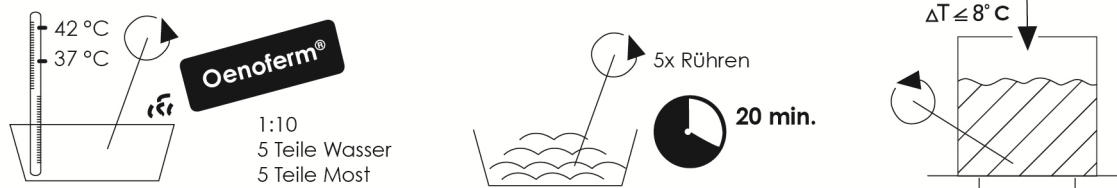
Zulässig nach Verordnung (EG) 606/2009 der EU-Kommission. Nationale Regelungen sind vom Anwender zu prüfen. Geprüft auf Reinheit und Qualität.

## 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® Structure 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®