



Oenoferm® Trollinger

Hefeselektion für rebsortentypische Trollinger. Fördert den fruchtigen Charakter und die Farbkraft

Produktlerläuterung

Oenoferm® Trollinger ist ein robuster Hefestamm, der rebsortentypische Trollinger mit ausgeprägter Aromatik nach roten Beerenfrüchten produziert. Außerdem unterstützt die Hefe stabile Farbwerte. Kriterien, die einen erfolgreichen Trollingerstil ausmachen. Weitere Eigenschaften sind:

- Optimale Gäreigenschaften
- Keine Bockserneigung
- Keine Schaumbildung
- Neutral gegenüber dem BSA

Die Vergärungstemperatur beeinflusst maßgeblich die Aromatik des Weines:

Gärtemperatur	15 - 18 °C	18 - 22 °C
Aromatik	Gesteigerte Ausprägung des Attributes "Fruchtdrops"	Facettenreiche Aromatik nach roten Früchten und Walderdbeeren

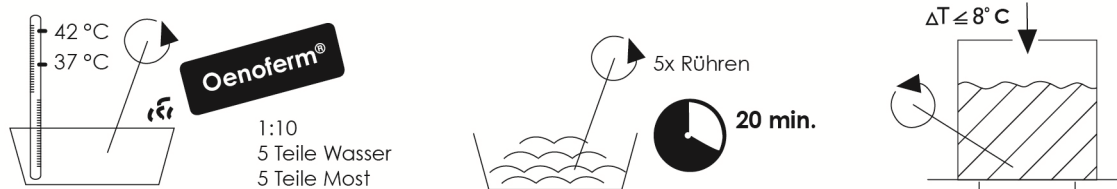
Zulässig nach Verordnung (EG) 606/2009 der EU-Kommission. Nationale Regelungen sind vom Anwender zu prüfen. Geprüft auf Reinheit und Qualität.

F3-Erbslöh Hefeproduktionsprozess - Fit for Fermentation

Unsere Oenoferm®-Hefestämmen werden bereits bei der Herstellung im Rahmen des F3-Erbslöh-Prozesses mit Mineralien und Vitaminen gestärkt. Dies bedeutet, die Hefen gären sicher, auch bei Stresssituationen bis zur vollständigen Endvergärung. Die Aromatik der Weine wird reintoniger und prägnanter.

Dosage

Wir empfehlen eine Zugabe von 20 - 30 g Oenoferm® Trollinger auf 100 L Maische um eine optimale Menge an lebensfähigen Hefezellen zu erhalten.



Neben der Verwendung von Oenoferm® Trollinger wirkt sich die Anwendung von VitaDrive® im Rehydrierungsansatz und Vitamon® Liquid in der Gärung äußerst positiv auf die Reintönigkeit aus. In der Praxis hat sich eine gestaffelte Dosage als optimal erwiesen. Sowohl im ersten Drittel der alkoholischen Gärung, als auch nach dem ersten Drittel sollten 50 mL/100 L Vitamon® Liquid dosiert werden. Falls zur Gärungsmitte reduktive Noten auftreten, wird erneut eine Gabe von 50 mL/100 L Vitamon® Liquid vorgenommen. Ansonsten erfolgt bis kurz vor Gärende eine kontinuierliche tägliche Gabe von 10 - 20 mL/100 L Vitamon® Liquid, um die fruchtige Aromavielfalt zu erhalten.

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®