



# Oenoferm® Veltliner

Weißweihefe zur Förderung des fruchtig, pfeffrig-würzigen Grüner Veltliner-Aromas

## Produktlerläuterung

Oenoferm® Veltliner ist eine *Saccharomyces cerevisiae* var. *bayanus* Trockenreinzuchtheefe für die Beimpfung Grüner Veltliner-Moste.

Gärtemperatur	14 - 17 °C
Aromatik	<ul style="list-style-type: none"> <li>Für alle klassisch fruchtigen Grüner Veltliner mit würzigen Anklängen</li> <li>zur Förderung der fruchtig-pfeffrigen Aromen</li> </ul>
Empfohlene Rebsorten	<ul style="list-style-type: none"> <li>Grüner Veltliner</li> <li>Roter Veltliner</li> </ul>
Charakteristik	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sehr gärstark</li> <li>auch bei kühlen Gärtemperaturen vollständige Durchgärung</li> </ul>

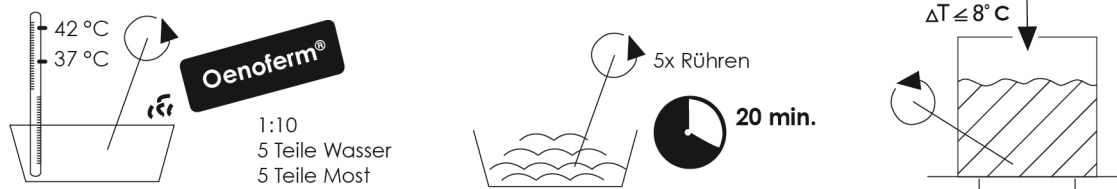
Zulässig nach Verordnung (EG) 606/2009 der EU-Kommission. Nationale Regelungen sind vom Anwender zu prüfen. Geprüft auf Reinheit und Qualität.

## 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® Veltliner 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®