



Oenoferm® wild & pure

Komplexe Aromatik und für Wildhefen einmaliges Gärpotential

Produktlerläuterung

Oenoferm® wild & pure ist eine besondere Aromahefe. Durch spezielle Stoffwechseleigenschaften werden vielfältige Fruchtester und exotische Aromen gebildet.

Oenoferm® wild & pure ist eine Stammkombination aus einer eigen selektionierten Wildhefe *Torulaspora delbrückii* und einer neuen gärstarken *Sacharomyces* Hefe, die unterstützend wirkt. Die gärstarke *Sacharomyces* Hefe sichert eine Durchgärung auch bei höheren Alkoholgehalten. Die beiden Stämme zeigen ein syntrophes Verhalten (positive gegenseitige Beeinflussung). Oenoferm® wild & pure ermöglicht eine deutlich positiv veränderte Stilistik der Weine. Es können sowohl Weiß- als auch Rotweine vergoren werden, die in ihrer Textur wesentlich cremiger sind und ein lang anhaltendes, angenehmes Gaumen- und Mundgefühl vermitteln.

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

Gärtemperatur	Weißwein: 16 - 20 °C	Rotwein: 25 - 33 °C
Aromatik	<ul style="list-style-type: none"> • Gesteigerte Monoterpene und Fruchtesterbildung • Unterstützt die reifen und exotischen Fruchtaromen 	
Eigenschaften	<ul style="list-style-type: none"> • Mittlerer bis hoher Stickstoffbedarf • Hohe Alkoholverträglichkeit 	
Weitere Vorteile	<ul style="list-style-type: none"> • Produziert körperreiche und dichte Weine 	
Empfohlene Rebsorten	Müller-Thurgau, Traminer, Morio Muskat, Muskateller, Rheinriesling, Muskat Ottonel, Bouvier, Goldburger, Furmint	Pinot Noir, Sankt Laurent, Pinotage
Tipp	Eignet sich ideal als Cuvée-Partner	

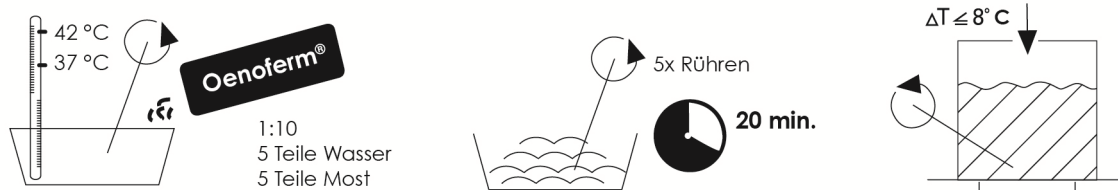
Zulässig nach den derzeit gültigen Gesetzen und Verordnungen der EU. Fachlaborgeprüft auf Reinheit und Qualität.

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® wild & pure 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 004 – 04/2019 JF – Druck 25.04.2019