

Produktlerläuterung

Oenoferm® Freddo ist eine speziell selektierte Trockenreinzuchtheife für die Beimpfung kalter Moste auch ab 8 °C sowie für die aromaschonende temperaturgesteuerte Kaltgärung (ca. 13 °C bis ca. 17 °C). Bei diesem Hefestamm LW 317-30 der Heferasse *Saccharomyces cerevisiae* (var. *Bayanus*) wurde auf hohe Endvergärungsgrade trotz niedriger Gärttemperaturen besonderen Wert gelegt. Verkostungen bestätigen den ausgeprägten Fruchtcharakter der Oenoferm® Freddo. Alkoholwerte bis 15 % Vol. sind erreichbar. Zulässig nach den derzeit gültigen Gesetzen und Verordnungen. Fachlaborgeprüft auf Reinheit und Qualität.

Behandlungsziel

Aromaschonende Vergärung von Mosten bei niedrigen Gärttemperaturen sowie Beimpfung kalter Moste.

Produkt und Wirkung

Auf Wunsch vieler Betriebe nach einer Kaltgärhefe oder Kaltstartheife konnte durch ständige Selektion in kalten Medien die Oenoferm® Freddo isoliert werden. Mit dieser Hefe ist es möglich auch bei sehr kalten Mosten eine schnelle Angärung zu erreichen.

Dieser temperaturtolerante Stamm eignet sich besonders für die aromaschonende Kaltgärung. Dabei wird die Gärung verlangsamt und somit auch die CO₂-Entwicklung. Dies hat zur Folge, daß wenig Aromastoffe ausgewaschen werden. Oenoferm® Freddo zieht die Citrus- und Grapefruitnoten sowie die aromatischen Töne von Apfel, Pfirsich und Rosenduft aus dem Trauben- bzw. Mostpotenzial heraus. Die Weine präsentieren sich nach der Vergärung ausgewogen aromatisch mit sehr schöner Frische und einem besonderen Spiel. Selbstverständlich kann Oenoferm® Freddo auch bei höheren Gärttemperaturen eingesetzt werden.

Dosage

Bei Mosttemperaturen zwischen 13 °C und 17 °C Dosage von 15 g/100 l. Bei kalten Gärstart ab 8 °C muß die Dosage auf mindestens 20-25 g/100 l erhöht werden. Diese Dosagemengen erzeugen eine optimale Menge an lebensfähigen Hefezellen pro ml Most. Diese Hefedichte der Zellen garantiert einen sofortigen Beginn des Gärungsprozesses und eine Dominanz über wilde Hefekulturen

Anwendung

Die Rehydratisierung von Oenoferm® Freddo wird in der ca. 10-fachen Menge eines 1:1 lauwarmen Most-Wassergemischs durchgeführt (maximal 35 °C). Oenoferm® Freddo wird langsam untergerührt und für 20 – 30 Minuten quellen gelassen. Die Hefesuspension, die in der Regel eine leichte Schaumbildung aufweist, wird sodann dem Gesamtgebilde unter Rühren zugegeben. Die Temperaturdifferenz zwischen dem warmen Hefeansatz und dem kühlen Most sollte nicht mehr als 8 °C betragen. Ansonsten könnte ein sogenannter Hefeshock entstehen, und viele Hefezellen würden geschädigt. Eine langsame Anpassung der Temperaturen zwischen der Hefesuspension und dem Gebinde verhindert dies.

Es ist sinnvoll in den Rehydrierungsansatz der Hefe nach ca. 10 Minuten den biologischen Hefemobilisator und Hefenährstoff VitaDrive® in der gleichen Menge wie die Hefe zuzudosieren. VitaDrive® stärkt die Hefe frühzeitig mit wichtigen Aminosäuren, Mikroelementen und Vitaminen, fördert die Vermehrungsrate, erhöht die Zellaktivität und steigert die Widerstandskraft. Somit wird eine vollständige Endvergärung, eine Reduzierung der Bockserneigung und die Förderung der Reintönigkeit erreicht.

Sobald der Gärprozeß durch die Hefekulturen aktiv einsetzt, ist es ratsam, eine Temperaturkontrolle durchzuführen, um den Gärprozeß auf dem erforderlichen Niveau zu halten.

Lagerung

Vakuumverpackt. Bitte gekühlt und trocken lagern. Angebrochene Packungen sofort wieder dicht verschließen und innerhalb von 2-3 Tagen aufbrauchen.

**Weißweinhaefe für
die aroma-
fördernde
Kaltgärung**