

Produktlerläuterung

Oenoferm® Klosterneuburg ist eine ausgewählte Trocken-Reinzuchtheefe, gezüchtet aus Hefestämmen der Hefe-Reinzuchtstation der HBLA und BA für Wein und Obstbau Klosterneuburg. Der neue Stamm LW 415-58 der Heferasse *Saccharomyces cerevisiae* wurde vermehrt und getrocknet nach den modernsten Verfahren der Trocken-Reinzuchtheefe-Produktion. Aufgrund der hohen Lebendzellzahl zeigt diese Hefe optimales Gärverhalten: rasche Angärung, gute Endvergärung selbst bei sehr hohen Mostgewichten, dabei geringstmögliche Schaumentwicklung bei zügiger Durchgärung. Die organoleptische Qualität der damit hergestellten Weine ist überzeugend.

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

Behandlungsziel

Vollständige und reintönige Vergärung von Most und Maische zu Wein. Es entstehen rebsortentypische Weine mit etwas verstärkten, würzig nussigen Noten sowie reifen Fruchtaromen.

Produkt und Wirkung

Oenoferm® Klosterneuburg wurde mit dem Ziel der optimalen Vergärung gerade bei hochqualitativen Weinen ausgesucht. Mit dieser Trocken-Reinzuchtheefe werden reintönige Weine mit geringstmöglichen Gehalten an Gärungsnebenprodukten erzielt.

Dosage

Eine Zugabe von 15 – 25 g Oenoferm® Klosterneuburg auf 100 l Most erzeugt eine optimale Menge an lebensfähigen Hefezellen pro ml Most. Diese hohe Dichte der Zellen garantiert einen sofortigen Beginn des Gärungsprozesses und eine Dominanz über wilde Hefekulturen.

Maische-/Mosttemperatur > 15 °C:	15 g/100 l
Maische-/Mosttemperatur < 15 °C, bei besonders schneller Angärung, jahrgangsbedingten Gärschwierigkeiten:	20 – 25 g/100 l

Anwendung

Die Rehydratisierung von Oenoferm® Klosterneuburg wird in der ca. 10-fachen Menge eines 1:1 lauwarmen Most-Wassergemischs durchgeführt (maximal 35 °C). Oenoferm® Klosterneuburg 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 Hefeschock 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.

Oenoferm® Klosterneuburg zeichnet sich durch eine kräftige Gärleistung aus, weshalb Oenoferm® Klosterneuburg auch für die rebsortentypische Vergärung hochgradiger Weine geeignet ist.

Lagerung

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

**Reinzuchtheefe,
ideal für die
rebsortentypische
Vergärung
hochgradiger
Weine**