



# Oenoferm<sup>®</sup> Bio

Selection Klingelberg

Unter zertifizierten Bio-Bedingungen erzeugte Reinzuchthefer für Weine aus integriertem, biologischem Anbau

## Produkterläuterung

Oenoferm<sup>®</sup> Bio ist eine unter zertifizierten biologischen Herstellungsbedingungen vermehrte und getrocknete Reinzuchthefer. Die verwendeten Vermehrungsmedien stammen aus zertifiziertem biologischem Anbau. Vermehrung, Trocknung und Abpackung der Hefe unterliegen einer Kontrolle gemäß der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 und Folgerecht. Der eingesetzte Hefestamm unterstreicht die typischen Merkmale der Traubensorte, der Weinbergslage und der Bodenbeschaffenheit, ohne selbst den Weintyp zu prägen. Diese Hefe wurde als „Saccharomyces cerevisiae var. bayanus isolat Klingelberg“ aus den Weinbergen des Markgrafen von Baden am Schloss Staufenberg selektioniert. Zulässig nach den Verordnungen und Richtlinien der EU. Fachlaborgeprüft auf Reinheit und Qualität.

## Behandlungsziel

Gezielte Vergärung von rebsorte- und lagebetonten Weinen nach den Regelungen des integrierten, biologischen Weinbaus.

## Produkt und Wirkung

Die Bereitung von Weinen aus biologisch angebauten Trauben erfordert besondere Sorgfalt, nicht nur im Weinberg, sondern auch in der gesamten Kellerwirtschaft. Die Gärung nimmt dabei eine besondere Schlüsselstellung ein. An die Sicherheit in der Gärführung, die minimierte Bildung von Gärungsnebenprodukten und die Geruchs- und Geschmacksneutralität der eingepflichten Hefe werden besondere Anforderungen gestellt. Unter Berücksichtigung dieser Anforderungen erfolgte die Selektion und Auswahl der Hefekultur von Oenoferm<sup>®</sup> Bio. Die für den Gärverlauf günstigste Temperatur liegt zwischen 16 und 22 °C bei Weiß- und Roséweinen, bei Rotweinen zwischen 20 und 26 °C. Alkoholtoleranz: 15 %Vol.

## Dosage

Eine Zugabe von 20-30 g Oenoferm<sup>®</sup> Bio 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.

## Anwendung

Die Rehydratisierung von Oenoferm<sup>®</sup> Bio wird in der ca. 10fachen Menge eines 1:1 lauwarmen Most-/Wassergemisches durchgeführt (37-42 °C). Oenoferm<sup>®</sup> Bio langsam untermischen und 20 Minuten quellen lassen. Die Hefesuspension dem Gesamtgebilde unter Rühren zugeben. 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.

Um die Hefe in ihrer Vitalität frühzeitig zu stärken, in den Rehydrierungsansatz der Hefe nach ca. 10 Minuten den biologischen Hefeaktivator und Hefenährstoff VitaDrive<sup>®</sup> F3 in der gleichen Menge wie die Hefe zugeben. Mit Beginn des Gärprozesses eine Temperaturkontrolle durchführen, um den Gärprozess auf dem erforderlichen Niveau zu halten.

## Lagerung

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



DE-Öko-003  
Deutsche Landwirtschaft

ERBSLÖH Geisenheim AG

Erbslöhstraße 1, 65366 Geisenheim, Germany

Tel: +49 6722 708-0, Fax: +49 6722 6098, info@erbsloeh.com, www.erbsloeh.com

Unsere Produktmerkblätter und die darin enthaltenen Behandlungsempfehlungen basieren auf dem derzeitigen Stand unserer Erfahrungen. Da uns die Vorbehandlung in den meisten Fällen unbekannt ist und Unabwägbarkeiten der zu behandelnden Naturprodukte hinzukommen können, sind diese Empfehlungen nur allgemeiner Natur und dienen Ihrer Beratung. Ohne eine gesonderte schriftliche problembezogene Stellungnahme unsererseits können diese allgemeinen Hinweise deshalb keine Rechtsverbindlichkeit mit Haftungsfolgen entfalten. Alle Informationen entsprechen den derzeitigen rechtlichen Grundlagen der Bundesrepublik Deutschland und der EU. Es gelten ergänzend unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen.

Version 004 – 07/2010 AW – Druck: 07.07.2010