



# Oenoferm<sup>®</sup> Structure

Struktur- und tanninunterstützende Hefe für volle und farbintensive Rotweine

## Produktleräuterung

Oenoferm<sup>®</sup> Structure ist eine spezielle *Saccharomyces cerevisiae*-Trockenreinzuchtheife zur Erzeugung von Rotweinen mit einer hohen Tannindichte. Sie unterstützt die Freilegung farb- und tanninrelevanter Inhaltsstoffe der Beeren. Zulässig nach den Verordnungen und Richtlinien der EU. Fachlaborgeprüft auf Reinheit und Qualität.

## F3-Erbslöh Hefeproduktionsprozess - Fit for Fermentation



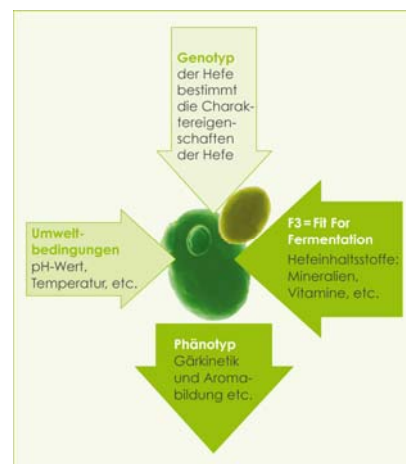
Wertvolle und anerkannte Erbslöh-Oenoferm<sup>®</sup>-Hefestämme erfahren bereits bei der Herstellung im Rahmen des F3-Erbslöh-Hefeproduktionsprozesses mehr Stärkung. Für die Anzucht der Hefen wird ein an Mineralien und stärkenden Vitaminen reiches Propagationsmedium verwendet. Die Hefen gären sicher, auch bei Stresssituationen bis zur vollständigen Endvergärung.

## Produkt und Wirkung

Oenoferm<sup>®</sup> Structure ist besonders geeignet zur Herstellung von kräftigen und tanninbetonten Rotweinen. Dabei wirkt die entstehende Tanninstruktur nicht überlagernd, sondern ist harmonisch in die Geschmacksstruktur eingebunden. Tannine unterstützen die Struktur des Rotweins und bringen die typischen Kirsch-, Beeren- und Nussaromen voll zur Geltung. Ein, nach der alkoholischen Gärung gewünschter, biologischer Säureabbau ist mit den BioStart<sup>®</sup>-Kulturen einfach einzuleiten.

Günstige Gärtemperaturen für den Gärverlauf und die Sensorik: 18-28 °C.

Alkoholtoleranz: 15 Vol.%



Der F3-Prozess - Fit for Fermentation garantiert eine verbesserte Gärkinetik.

## Dosage

Eine Zugabe von 20-30 g Oenoferm<sup>®</sup> Structure auf 100 L Maische/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> Structure wird in der ca. 10fachen Menge eines 1:1 lauwarmen Most-/Wassergemisches durchgeführt (37-42 °C). Oenoferm<sup>®</sup> Structure langsam unterrühren 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.

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 001 – 06/2010 AW – Druck: 02.07.2010