



innovativ

**Oenoferm<sup>®</sup> Riesling**

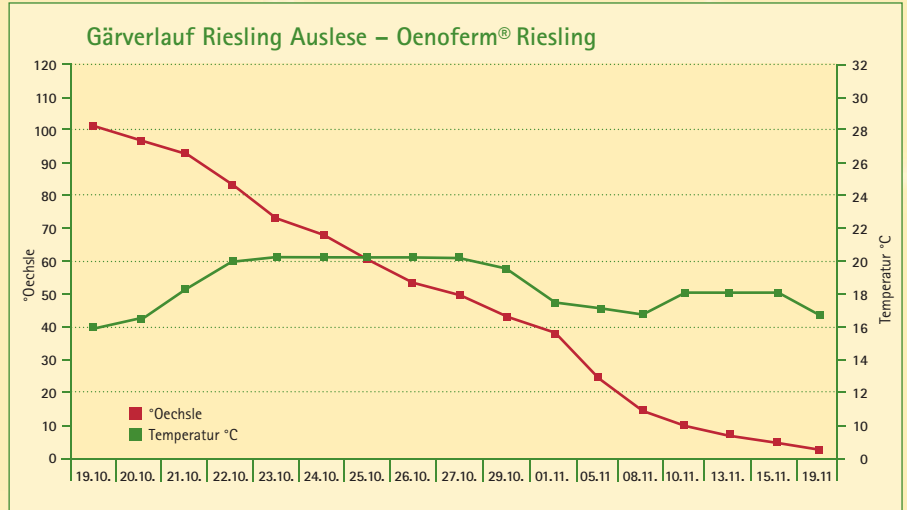
Für rebsortentypische  
Rieslingweine mit Profil

# Oenoferm<sup>®</sup> Riesling

## Oenoferm<sup>®</sup> Riesling – für rebsortentypische Rieslingweine mit Profil

Oenoferm<sup>®</sup> Riesling ist der neue Hefestamm E 68/73, der über mehrere Jahre auf seine Eignung in der Gärkinetik und in der Sensorik hin erfolgreich in Praxisversuchen im Großmaßstab getestet wurde. Oenoferm<sup>®</sup> Riesling eignet sich gezielt für die Vergärung von Rieslingmosten, um hervorragende Riesling-

weine mit typischer Standortausprägung hervorzubringen. Oenoferm<sup>®</sup> Riesling fördert die Aromabildung in Richtung feiner, fruchtiger Pfirsichnoten, insbesondere bei den idealen Gärtemperaturen zwischen 15-18 °C. Ein guter Gärstart und eine vollständige Endvergärung sind selbstverständlich.



# Aromaprofil

## Aromaprofil Oenoferm<sup>®</sup> Riesling

