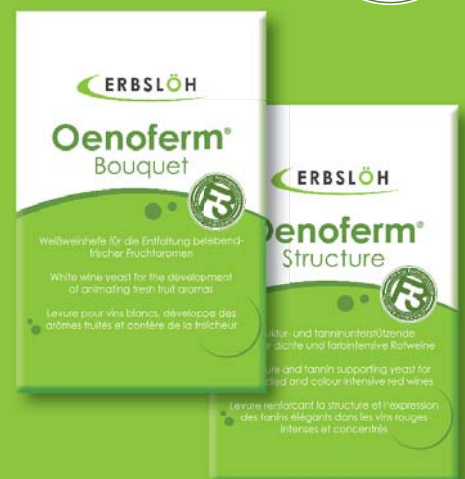


# F3 = Fit For Fermentation

NEU

Neues  
Erbslöh Konzept  
für ausgewogene  
Versorgung der Hefen  
bei Produktion  
und Gärung –  
an den Klimawandel  
angepasst!



## ERBSLÖH

# Klimawandel

## Die Hefe im Klimawandel

Der Klimawandel hat direkten Einfluss auf die Mikroorganismen und somit auch auf die Rahmenbedingungen der Gärung. Wärmere Sommer und Veränderungen des Wasserhaushaltes verändern nicht nur die Mikroflora, sondern auch die Nährstoffversorgung der Rebe und somit auch der Hefen.

### Folgen der veränderten Rahmenbedingungen bei der Fermentation:

- Hohe Mostgewichte und unzulängliche Vitamin-, Mineralien- und Stickstoffversorgung

- Mehr Konkurrenzdruck durch Zunahme der Begleitflora
- Neue Spezies und adaptierte Arten aus südlichen Ländern begünstigen Fehlgärungen und Fehltonne
- Vielfalt und Menge der Spritzmittelrückstände nehmen zu

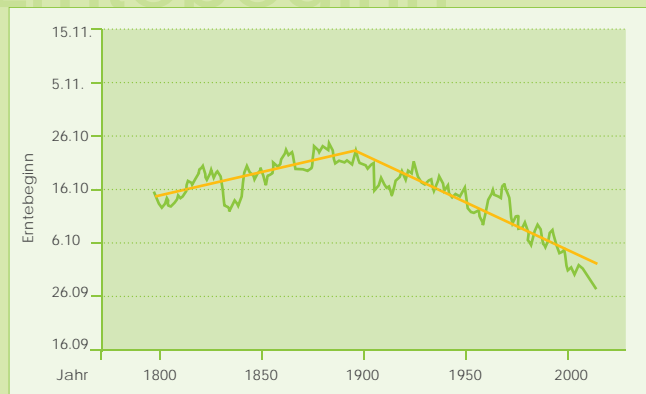
Wir haben die Erkenntnisse aus der Praxis und viele wissenschaftliche Veröffentlichungen zusammengetragen, analysiert und ein zukunftsweisendes Konzept für die optimale und sichere Gärkinetik entwickelt:

## Klimazonen



Der Klimawandel beeinflusst die Vegetationszonen des Weinbaus und sorgt für eine Verschiebung in Richtung der Pole.

## Erntebeginn



Quelle: STOCK, M.; RITTER, G.  
Am Beispiel Schloß Johannisberg/Rheingau ist der immer früher beginnende Ertestart seit 100 Jahren zu beobachten.

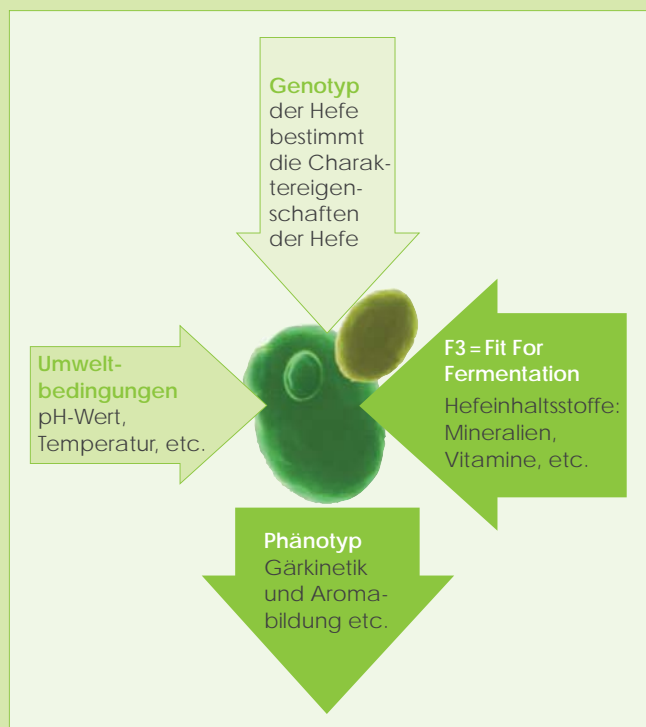
## F3 = Fit For Fermentation

Wertvolle und anerkannte Erbslöh-Oenoferm®-Hefestämme erfahren bereits bei der Herstellung im Zuge des F3-Erbslöh-Hefeproduktionsprozess mehr Stärkung. Für die Anzucht der Hefen wird ein an neuartigen Mineralien und stärkenden Vitaminen reiches Propagationsmedium verwendet. Während des Prozesses von der Vermehrungsphase bis zur optimalen Zelldichte erhalten die Hefen alles, was notwendig ist, um die Gärung auch in Stresssituationen bis zur Endvergärung durchzuführen. Während des F3-Prozesses erfolgt eine Membranstabilisierung durch einen hohen Ergosterolgehalt. Somit weisen die F3 Erbslöh-Oenoferm®-Hefen eine deutlich bessere Alkoholtoleranz auf. Durch die Optimierung des gesamten Herstellungsprozesses ist der neue Hefe-Fitness-Standard F3 entstanden.

### Fazit:

Die F3 Erbslöh-Oenoferm®-Hefen werden bereits beim Wachstum durch bessere Nährstoffe und Energiequellen fit für die erforderliche und verstärkt benötigte Gärleistung gemacht. Das neue F3-Siegel garantiert höchste Qualität und Sicherheit.

## F3-Erbslöh-Hefeproduktionsprozess



Der F3-Prozess sorgt für die Kompensation negativer Umwelteinflüsse und garantiert eine verbesserte Gärkinetik.

## Additivernährung mit den weiterentwickelten VitaDrive® F3 und VitaFerm® Ultra F3

Im Verlauf der Gärung verliert die Hefe Mineralstoffe und Vitamine. Dadurch sinkt ihre Aktivität. Für eine sichere Gärung muss die Hefe fortlaufend mit diesen Substanzen versorgt werden. Der neue F3-Nährstoffprozess sorgt für die Bereitstellung von Spurenelementen und Vitaminen zum richtigen Zeitpunkt. Mit dem Rehydrierungsnährstoff VitaDrive® F3 und dem Multi-Nährstoffkomplex VitaFerm® Ultra F3 wird dem Bio-Organismus Hefe alles zugeführt, was er für eine optimale Gärung braucht.

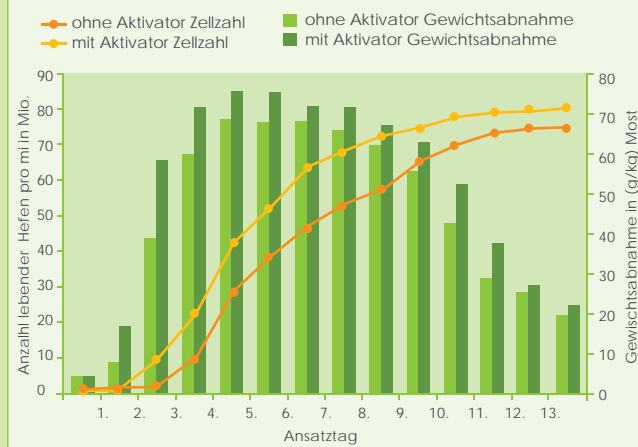
VitaDrive® F3 und VitaFerm® Ultra F3 versorgen die Hefe wie die isotonische Ernährung einen Hochleistungssportler. Damit sind die Hefen für die Herausforderungen der Fermentation auch unter den veränderten Bedingungen des Klimawandels bestens gewappnet.

Die Hefe kann ihre physiologischen Eigenschaften, vor allem aber die gewünschte Aromenbildung vollständig entfalten.

### Vorteile des neuen F3-Nährstoffprozesses bei der Vergärung:

- Sichere Gärkinetik
- Vollständiger Endvergärungsgrad
- Geringere Neigung zu H<sub>2</sub>S und gärungsbedingten Fehltonen
- Geringere Neigung zur Entstehung aromaüberdeckender Gärungsnebenprodukte
- Intensive Ausprägung der charakteristischen Aromatik
- Erhöhte Weinkomplexität

### Aktive Zellen für die Gärung mit Aktivator VitaDrive® F3



Durch VitaDrive® F3 ist das Hefewachstum und die gesamte Fermentationsleistung gesteigert.

# F3-Nährstoff

## F3-Nährstoffkonzept

Nicht nur die ausreichende Stickstoffversorgung ist allein für einen reibungslosen Gärverlauf ausschlaggebend. Entscheidend ist die komplexe Gesamtheit der Mostinhaltsstoffe für den Ablauf der Gärung.

### VitaDrive® F3 und VitaFerm® Ultra F3 Der neue Multi-Nährstoffkomplex und der perfekte Hefeaktivator

- Vitalisierend – komplex – sicher
- Hemmende Substanzen bindend
- Stressresistenz-verbessernd
- Flüchtige Säure-risikomindernd
- Abwehrkräftebildend
- Stoffaustauschfördernd
- UTA-neigungsreduzierend
- Wachstumsstimulierend
- Gärungsfördernd
- Fehltonreduzierend
- Bockserreduzierend
- SO<sub>2</sub>-bedarfsreduzierend
- Aromafördernd
- Bioverfügbar



Die in VitaDrive® F3 und VitaFerm® Ultra F3 enthaltenen Bestandteile ermöglichen für die Hefe wichtige Vitalisierungskomponenten natürlich freizusetzen. Der gesamte Gärverlauf wird von der Hefeadaptation, der Hefevermehrung, der sicheren Durchführung der alkoholischen Gärung bis zur Hefeautolyse fördernd beeinflusst. Besonders die F3-selektionierten Hefezellwände und die inaktiven F3-Zellanteile sind vielfältige natürliche Lieferanten von Vitaminen, Aminosäuren und Mineralstoffen. Die einzelnen Hefezellen werden stressresistenter, die Stickstoffverarbeitung wird positiv beeinflusst und die Synthese von Aminosäuren gefördert.

### F3-Nährstoffkonzept bedeutet für die Hefe:

1. Gesünder und ausgewogener ernährt
2. Mineralisch besser gestützt
3. Vitaminreicher versorgt

Ausgewogene Versorgung der Hefe bei der Produktion

Gezielte Aktivierung bei der Rehydratisierung

Additive Ernährung für die Gärung



# Weißweihen

## Oenoferm® Stammcharakteristik – Weißweihen



|                  | Oenoferm® Bio <small>NEU</small>           | Oenoferm® Freddo  | Oenoferm® Belle Arome <small>NEU</small>  | Oenoferm® Müller-Thurgau   | Oenoferm® Riesling   | Oenoferm® Terra   |  |
|------------------|--|---|---|--|--|---|--|
| Anwendung        | <b>Aroma</b>                               | Betonung der typischen Merkmale der Traubensorte, Weinbergslage und der Bodenbeschaffenheit | Äußerst klarer, reintoniger Duft, unterstützt die Sortentypizität, prägnante Zitrus-, Apfel-, Pfirsicharomen, sehr belebende, frische Weine | Weißfleischige Obstaromen Citrus-/ Cassis-Noten, bei vollreifem Lesegut auch gelblich-schwarze Fruchtnoten und exotische Nuancen | Aromatische Frische, die elegante Frucht von Zitrus- und Birnennoten harmonisieren hervorragend mit typischen fein-würzigen Muskataromen | Fruchtige Pfirsichnoten, charmantes Bukett mit exotischen Aromen, besonders ausgeprägt, im Gärbereich zwischen 19 – 22 °C | Freilegung des eigenständigen Charakters der Weine. Unterstützung des Terroirgedankens |
|                  | <b>Empfehlung</b>                          | Für sichere Gärkinetik und terroirprägende Sensorik   | Für alle frisch-fruchtigen Weine, bei denen die Sortentypizität und Jugendlichkeit der Weine im Vordergrund stehen soll                     | Für moderne Weißweinstilistik mit positivem, cremigem Mundgefühl   | Für frische, elegante und ausgewogene Rivanertyp-Weine mit intensiver Sensorik   | Ideal zur Vergärung fruchtig-leichter bis hin zu hochwertigen reifen Rieslingen   | Zur neutralen und sicheren Vergärung   |
|                  | <b>Empfohlene Sorten</b>                   | Weißweinsorten  | Riesling, Müller-Thurgau, Gutedel, Kerner, Silvaner, Scheurebe, Traminer, Sauvignon Blanc   | Rivaner, Silvaner, Muskateller, Scheurebe, Grauburgunder, Weißburgunder  | Müller-Thurgau (Rivaner)   | Riesling  | Weißweinsorten   |
|                  | <b>Oenologischer Hefetypus</b>             | Bayanus   | Bayanus   | Cerevisiae   | Cerevisiae   | Cerevisiae  | Bayanus  |
| Gärkinetik       | <b>Killereigenschaften</b>                 | ++  | ++  | +  | ++   | ++  | ++   |
|                  | <b>POF (Phenolic Off Flavour)</b>          | negativ   | negativ   | negativ  | negativ  | negativ   | negativ  |
|                  | <b>Impfkonzentration in g/100 L</b>        | 20–30   | 20–30   | 25–35  | 20–30  | 20–30   | 20–30  |
|                  | <b>Schaumverhalten beim Rehydrieren</b>    | Mittel  | Verhalten bis mittel  | Verhalten bis mittel   | Verhalten bis mittel   | Stark   | Stark  |
|                  | <b>Gärstart in h</b>                       | 15–25   | 25–40   | 20–35  | 7–15   | 15–25   | 10–20  |
|                  | <b>Gärverlauf</b>                          | Zügig und sicher, auch bei tiefen Temperaturen  | Zügig und sicher, auch bei tiefen Temperaturen  | Gemäßigte, aber kontinuierliche Gärung   | Ruhig und sicher unter Normalbedingungen   | Gemäßigte, aber kontinuierliche Gärung  | Zügig und sicher unter Normalbedingungen   |
|                  | <b>Endvergärungsgrad</b>                   | Vollständig   | Vollständig   | Leichtes Abstoppen möglich zur Fructoseerhaltung. Kann zu langsamer Endvergärung neigen  | Vollständig  | Vollständig   | Vollständig  |
|                  | <b>Weitere Merkmale</b>                    | Säureerhaltend  | Säureerhaltend, geringste Bockserneigung, geringste Schaumbildung während der Gärung  | Ausgeprägte Fruchtester- und Thiolbildung  |  | Kann zum Schäumen neigen  |  |
| Einflußparameter | <b>Benötigter Stickstoffgehalt</b>         | hoch  gering  | hoch  gering  | hoch  gering   | hoch  gering   | hoch  gering  | hoch  gering   |
|                  | <b>Empfohlener Temperaturbereich in °C</b> | 16–22   | 13–17   | 17–22  | 16–19  | 17–22   | 17–22  |
|                  | <b>Empfohlene Gärhilfsmittel</b>           | VitaDrive® F3<br>VitaFerm Ultra® F3   | VitaDrive® F3<br>Vitamon® Combi   | VitaDrive® F3<br>VitaFerm Ultra® F3  | VitaDrive® F3<br>VitaFerm Ultra® F3  | VitaDrive® F3<br>Vitamon® Combi   | VitaDrive® F3<br>VitaFerm Ultra® F3  |
|                  | <b>Alkoholtoleranz in % Vol.</b>           | bis 15  | bis 15  | bis 14   | bis 13,5   | bis 13,5  | bis 14   |
|                  | <b>Einfluß auf biologischen Säureabbau</b> | Neutral   | Eher hemmend  | Neutral  | Neutral  | Neutral   | Neutral  |

| Oenoferm® PinoType   | Oenoferm® Tipico  | Oenoferm® Bouquet  | Oenoferm® InterDry   | Oenoferm® Klosterneuburg   | Oenoferm®  |
|--|---|--|--|--|--|
| Florale, fruchtig zartwürzige Aromen in der Nase, am Gaumen mineralisch würzig, fein nussig  | Sehr feine Nase, unterstützt die sortentypischen reifen Aromen, exotischer Früchte- und Aprikosenaroma                              | Unterstützt werden die reifen und exotischen Fruchtkomponenten, Cassis und süßliche Blütendüfte    | Breit gefächerter Aromenstrauß feingliedriger Aromen, von Blütendüften beginnend bis zu gereiften Früchten | Sortentypische Aromatik, prägt die würzig-nussigen, vegetativen reifen Fruchtaromen                  | Für frische, belebende Weine, Tendenz zu reifem, grünem Apfel und Weinbergspfirsich                  |
| Für alle eleganten typischen Weine der Burgundergruppe, mit dem Ziel, die florale Note in der Nase und Cremigkeit am Gaumen zu vereinbaren | Für alle Weine, mit dem Ziel, die Reifearomatik der Trauben zum Vorschein zu bringen, für elegante, cremige und nuancenreiche Weine | Für sehr aromareiche Weine mit intensiven exotischen Aromen, für Cuvéeweine sehr geeignet          | Für feine und elegante Weintypen, auch für Weine, die abgestoppt werden sollen                             | Für die Forcierung von stoffigen, dichten, sortentypischen Weinen.                                   | Für reintonige, sortentypische Weine   |
| Weißburgunder, Grauburgunder, Chardonnay, Auxerrois  | Riesling, Silvaner, Müller-Thurgau, Kerner  | Müller-Thurgau, Traminer, Morio Muskat, Muskateller  | Müller-Thurgau, Traminer, Silvaner   | Weißburgunder, Chardonnay, Guttedel, Silvaner  | Riesling, Müller-Thurgau, Kerner   |
| Cerevisiae   | Cerevisiae  | Cerevisiae   | Cerevisiae   | Cerevisiae   | Cerevisiae   |
| +  | ++  | ++   | +  | +  | +  |
| negativ  | negativ   | negativ  | negativ  | negativ  | negativ  |
| 20–30  | 20–30   | 25–35  | 25–35  | 20–30  | 10–20  |
| Verhalten bis mittel   | Verhalten bis mittel  | Gering   | Gering   | Verhalten bis mittel   | Deutlich   |
| 10–15  | 7–15  | 7–15   | 10 – 20  | 20–30  | 10–20  |
| Gemäßigte, aber kontinuierliche Gärung   | Ruhig und sicher unter Normalbedingungen  | Zügig und sicher   | Gemäßigte, aber kontinuierliche Gärung   | Gemäßigte, aber kontinuierliche Gärung   | Zügig unter Normalbedingungen  |
| Vollständig bei guter Nährstoffversorgung  | Vollständig   | Vollständig  | Leichtes Abstoppen möglich zur Fructoseerhaltung   | Vollständig  | Vollständig  |
| Erhöhte Bildung von Fruchtestern und Glycerin, sehr gut für Sur lies-Lagerung geeignet   |   |  |  | Frühe Hefeautolyse, sehr gut für Sur lies-Lagerung geeignet  |  |
|   |    |                 |                         |                 |                 |
| hoch <br>gering   | hoch <br>gering                                  | hoch <br>gering | hoch <br>gering         | hoch <br>gering | hoch <br>gering |
| 18–22  | 18–22   | 16–20  | 18–22  | 17–22  | 16–22  |
| VitaDrive® F3<br>Vitamom® Combi  | VitaDrive® F3<br>VitaFerm Ultra® F3   | VitaDrive® F3<br>VitaFerm Ultra® F3  | VitaDrive® F3<br>VitaFerm Ultra® F3  | VitaDrive® F3<br>VitaFerm Ultra® F3  | VitaDrive® F3<br>VitaFerm Ultra® F3  |
| bis 15   | bis 13,5  | bis 15   | bis 13   | bis 14   | bis 14   |
| Fördernd   | Neutral   | Neutral  | Neutral  | Fördernd   | Neutral  |

# Rotweinhaefen

## Oenoferm® Stammcharakteristik – Rotweinhaefen



|                  | Oenoferm® Bio <small>NEU</small>           | Oenoferm® Structure   | Oenoferm® Rouge   | Oenoferm® Color  |  |
|------------------|--|---|---|--|--|
| Anwendung        | <b>Aroma</b>                               | Betonung der typischen Merkmale der Traubensorte, Weinbergslage und der Bodenbeschaffenheit | Kirsch-/Beeren- und Nussaromen bilden eine harmonische Einheit mit dem Tanningerüst   | Unterstützt die Aromatik roter Beeren und Cassis, sowie würzig-nussige Komponenten | Fruchtbetonte Rotweine, besonders ausgestattet mit prägnanten Kirschnoten, auch vegetative Nuancen |
|                  | <b>Empfehlung</b>                          | Für sichere Gärkinetik und terroirprägende Sensorik   | Für kräftige, tanninbetonte Weintypen, wobei die Tanninstruktur harmonisch in die Gesamtstruktur eingebunden wird. Farbintensiv und hohes Lagerpotential, auch sehr gut für Holz-/Barriqueausbau und Cuvées | Für fruchtbetonte Rotweintypen, auch mit Reifepotential                            | Für farbstabile Rotweine mit Steinobstaromatik, besonders auch für Maischeerhitzung geeignet       |
|                  | <b>Empfohlene Sorten</b>                   | Rotweinsorten   | Dornfelder, Lemberger, Cabernet Sauvignon, Saint Laurent, Syrah   | Spätburgunder, Lemberger, Saint Laurent, Frühburgunder                             | Dornfelder, Spätburgunder, Portugieser, Trollinger, Lemberger                                      |
|                  | <b>Oenologischer Hefetypus</b>             | Bayanus   | Cerevisiae  | Cerevisiae   | Bayanus  |
| Gärkinetik       | <b>Killereigenschaften</b>                 | ++  | +   | +  | +  |
|                  | <b>POF (Phenolic Off Flavour)</b>          | negativ   | negativ   | negativ  | negativ  |
|                  | <b>Impfkonzentration in g/100 L</b>        | 20–30   | 20–30   | 20–30  | 20–30  |
|                  | <b>Schaumverhalten beim Rehydrieren</b>    | Mittel  | Deutlich  | Gering   | Deutlich   |
|                  | <b>Gärstart in h</b>                       | 10–15   | 10–15   | 15–20  | 15–30  |
|                  | <b>Gärverlauf</b>                          | Ruhig und sicher unter Normalbedingungen  | Kontinuierliche Gärung  | Kontinuierliche Gärung   | Kontinuierliche Gärung   |
|                  | <b>Endvergärungsgrad</b>                   | Vollständig   | Vollständig   | Vollständig  | Vollständig  |
|                  | <b>Weitere Merkmale</b>                    | Polyphenolstabilisierend  | Polyphenolstabilisierend  | Polyphenolstabilisierend   | Sehr gute Farberhaltung  |
|                  |  |   |   |  |  |
| Einflußparameter | <b>Benötigter Stickstoffgehalt</b>         | hoch<br>gering  | hoch<br>gering  | hoch<br>gering   | hoch<br>gering   |
|                  | <b>Empfohlener Temperaturbereich in °C</b> | 20–26   | 18–28   | 18–28  | 18–28  |
|                  | <b>Empfohlene Gärhilfsmittel</b>           | VitaDrive® F3<br>VitaFerm Ultra® F3   | VitaDrive® F3<br>VitaFerm Ultra® F3   | VitaDrive® F3<br>Vitamon® Combi  | VitaDrive® F3<br>VitaFerm Ultra® F3  |
|                  | <b>Alkoholtoleranz in % Vol.</b>           | bis 15  | bis 15  | bis 14,5   | bis 15   |
|                  | <b>Einfluß auf biologischen Säureabbau</b> | Neutral   | Bevorzugt   | Fördernd   | Neutral  |



| Oenoferm®<br>Rosé  | Oenoferm®<br>PinoType  | Oenoferm®<br>Terra   |
|--|--|--|
| Komplexes Aroma, hohe Fruchtintensität, sortentypisch, erinnernd an süße Blüte und Honig | Fruchtig zartwürzige Nase, vereinbart die Aromatik von Beerenfrüchten, speziell Erdbeere mit einem vielschichtigen cremigen Gaumen | Freilegung des eigenständigen Charakters der Weine. Unterstützung des Terroirgedankens |
| Zur Förderung des spritzig-belebenden Rosé, Blanc de Noirs bzw. Weißherbsttyps           | Für alle eleganten typischen Weine der Burgundergruppe, die jung und erfrischend ausgebaut werden                                  | Zur neutralen und sicheren Vergärung   |
| Spätburgunder, Portugieser, Saint Laurent, Dornfelder                                    | Spätburgunder, Portugieser, Saint Laurent, Dornfelder  | Rotweinsorten  |
| Cerevisiae   | Cerevisiae   | Bayanus  |
| +  | +  | ++   |
| negativ  | negativ  | negativ  |
| 20–30  | 20–30  | 20–30  |
| Stark  | Verhalten bis Mittel   | Stark  |
| 20–35  | 10–15  | 10–20  |
| Ruhig unter Normalbedingungen, kann zu langsamer Endvergärung neigen                     | Gemäßigte, aber kontinuierliche Gärung   | Zügig und sicher unter Normalbedingungen   |
| Vollständig  | Vollständig  | Vollständig  |
| Kann zu langsamer Endvergärung neigen, leichtes Abstoppen möglich                        | Beste Farberhaltung, hohe Glycerinbildung  |  |
| hoch<br>gering   | hoch<br>gering   | hoch<br>gering   |
| 17–22  | 20–28  | 17–28  |
| VitaDrive® F3<br>VitaFerm Ultra® F3  | VitaDrive® F3<br>Vitamon® Combi  | VitaDrive® F3<br>VitaFerm Ultra® F3  |
| bis 13,5   | bis 15   | bis 14   |
| Neutral  | Fördernd   | Neutral  |

## Rehydratisierung und Ernährung



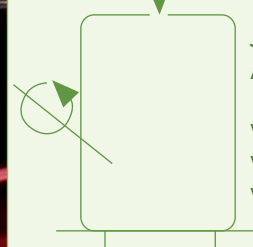
Oenoferm® F3

10 min.



VitaDrive® F3

15 min.



Je nach  
Ausgangsmost:

VitaFerm® Ultra F3  
Vitamon® Combi  
Vitamon® CE

## NEU: Vitamon® CE - Nährstoffausgleich für stark vorgeklärte Moste

Vitamon® CE sorgt für einen Ausgleich des Verlustes an natürlichen Mineralstoffen und innerer Oberfläche durch starke Mostklärungsmaßnahmen, wie z. B. Flotation.

Vitamon® CE kompensiert die natürlichen Verluste von natürlichen Mineralstoffen. Zusätzlich werden etwaige Gärstockungen wegen zu geringer Oberfläche durch den Celluloseanteil vermieden.

Eine Vergrößerung der inneren Oberfläche durch den Celluloseanteil nutzt die Hefe ergänzend für katalytische Stoffwechselaktivitäten. Schleppende Gärungen oder Gärstockungen werden verhindert und eine sichere Gärführung gefördert.

### Vitamon® CE - Vorteile

- Erhöht innere Oberfläche
- Kompensiert Mineralstoffverluste
- Initiiert katalytische Stoffwechselaktivitäten



**Sichere Gärkinetik auch bei stark vorgeklärten Mosten**

### Vitamon® CE - Anwendungsfälle

Alle stark vorgeklärten Moste durch z.B.:

- Flotation
- Klärseparator
- Starke Sedimentation
- Scharfe Mostfiltration

### Dosage, Anwendung und Zusammensetzung der Vita-Nährstoffe

| Produkt            | Nährstofftyp   | Dosageempfehlung   | Zusatzdosage                         |
|--------------------|--|--|--------------------------------------|
| VitaDrive® F3      | Hefeaktivator zur Rehydratisierung   | pro 1kg Hefe 1kg VitaDrive® F3 in den Rehydrierungsansatz  | weitere Nährstoffgabe zum Gärgebilde |
| VitaFerm® Ultra F3 | Multi-Nährstoffkomplex   | gestaffelt 2 x 30-40 g/100 L (gesetzlich max. 100 g/100 L) | meist nicht erforderlich             |
| Vitamon® Combi     | Basisversorgung mit Ammonium und Hefevitamin   | gesetzlich max. 50 g/100 L                                 | 30-50 g/100 L Vitamon® A             |
| Vitamon® CE        | Basisversorgung und Vergrößerung der inneren Oberfläche für stark vorgeklärte Moste (z.B. durch Flotation) | gesetzlich max. 60 g/100 L                                 | 30-50 g/100 L Vitamon® A             |



**ERBSLÖH**