

Für den modernen
Weißweinstil mit
positivem, cremigem
Mundgefühl

Produkterläuterung

Oenoferm® Belle Arome ist ein besonderer *Saccharomyces cerevisiae*-Hefestamm zur Erzeugung von Weißweinen im modernen Stil. Insbesondere weißfleischige Obstaromen, Citrus- und Cassisnoten können mit der Oenoferm® Belle Arome herausgearbeitet werden. Bei vollreifem Lesegut werden auch gelbfleischige Fruchtnoten und exotische Nuancen deutlich erkennbar.

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

F3-Erbslöh Hefeproduktionsprozess - Fit for Fermentation



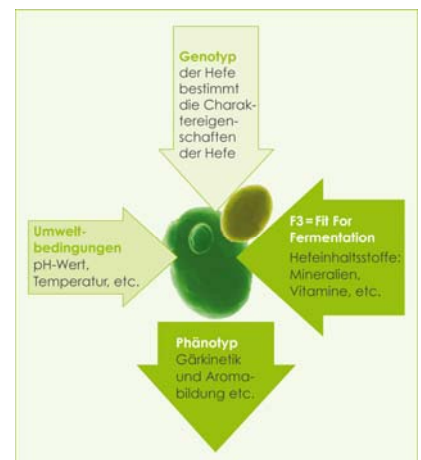
Wertvolle und anerkannte Erbslöh-Oenoferm®-Hefestämme erfahren bereits bei der Herstellung im Rahmen des F3-Erbslöh-Hefeproduktionsprozesses mehr Stärkung. Für die Anzucht der Hefen wird ein an Mineralien und stärkenden Vitaminen reiches Propagationsmedium verwendet. Die Hefen gären sicher, auch bei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

Produkt und Wirkung

Oenoferm® Belle Arome wird zur Erzeugung von Weißweinen mit starken Fruchtnoten bei gleichzeitig sicherer Gärkinetik eingesetzt. Der Gärverlauf von Oenoferm® Belle Arome ist gemäßigt aber kontinuierlich. Dadurch bleiben die Aromenvielfalt und Aromenintensität sehr gut erhalten. Es entsteht eine ausgeprägte Fruchtster- und Thiolbildung.

Günstige Gärtemperaturen für den Gärverlauf und die Sensorik: 17-22 °C.

Alkoholtoleranz: 14 Vol.%



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

Dosage

Eine Zugabe von 25-35 g Oenoferm® Belle Arome 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® Belle Arome wird in der ca. 10fachen Menge eines 1:1 lauwarmen Most-/Wassergemisches durchgeführt (37-42 °C). Oenoferm® Belle Arome 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® 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.