

Rotweinhafe, selektiert für den farbstabilen, fruchtbetonten Charakter

Produktleräuterung

Oenoferm® Color ist eine speziell ausgesuchte *Saccharomyces cerevisiae* var. *bayanus*-Trockenreinzuchtheffe. Bei der Auswahl wurde besonderer Wert auf die Extraktion der Farbe und deren Stabilisierung gelegt. Oenoferm® Color verfügt über Enzymsysteme, die die in der Traubenschale gebundenen Anthocyanogene optimal freisetzen. Zulässig nach den derzeit gültigen Gesetzen und Verordnungen der EU. Fachlaborgeprüft auf Reinheit und Qualität.

F3-Erbslöh Hefeproduktionsprozess - Fit for Fermentation

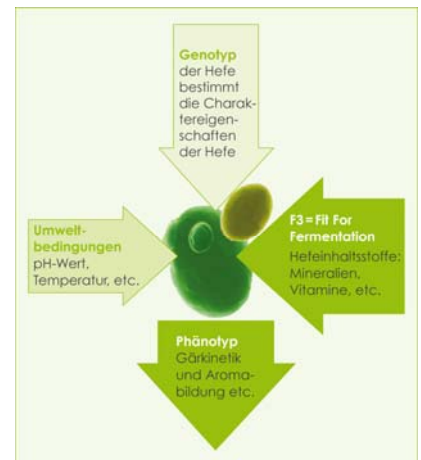


Wertvolle und anerkannte Erbslöh-Oenoferm®-Hefestämme erfahren bereits bei der Herstellung im Rahmen des F3-Erbslöh-Hefeproduktionsprozesses mehr Stärkung. Für die Anzucht der Hefen wird ein an Mineralien und stärkenden Vitaminen reiches Propagationsmedium verwendet. Die Hefen gären sicher, auch bei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

Produkt und Wirkung

Oenoferm® Color ist bestens geeignet für die Erzeugung farbstabiler, fruchtbetonter Rotweincharaktere. Auf Grund der Beschaffenheit dieses Hefestammes werden durch Farbextraktion hochfarbige Weine mit den für Rotweine typischen Steinobstaromen gewonnen. Zusätzlich sind vegetative Nuancen erkennbar. Oenoferm® Color eignet sich auch sehr gut für Moste aus maischeerhitzten Mosten. Mit Oenoferm® Color vergorene Weine eignen sich ebenfalls für lagerfähige Rotweine, die im großen Holzfass oder Barrique ausgebaut werden.

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® Color 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® Color wird in der ca. 10fachen Menge eines 1:1 lauwarmen Most-/Wassergemisches durchgeführt (37-42 °C). Oenoferm® Color langsam unter Rühren und 20 Minuten quellen lassen. Die Hefesuspension wird dann dem Gesamtgebilde unter Rühren zugegeben. 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.

Es ist sinnvoll in den Rehydrierungsansatz der Hefe nach ca. 10 Minuten den biologischen Hefeaktivator und Hefenährstoff VitaDrive® F3 in der gleichen Menge wie die Hefe zuzudosieren, um die Hefe in ihrer Vitalität zusätzlich und frühzeitig zu stärken. Sobald der Gärprozess durch die Hefekulturen aktiv einsetzt, ist es ratsam, eine Temperaturkontrolle durchzuführen, 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.