

Weißweinhaefe für die
aromafördernde
Kaltgärung

Produkterläuterung

Oenoferm® Freddo ist ein speziell selektierter *Saccharomyces cerevisiae* var. *bayanus*-Hefestamm für die Beimpfung kalter Moste, auch ab 10 °C, sowie für die aromaschonende temperaturgesteuerte Kaltgärung (ca. 13 °C bis ca. 17 °C). Bei diesem Hefestamm LW 317-30 wurde auf hohe Endvergärungsgrade trotz niedriger Gärttemperaturen besonderen Wert gelegt. Verkostungen bestätigen den ausgeprägten Fruchtcharakter der Oenoferm® Freddo. Zulässig nach den derzeit gültigen Gesetzen und Verordnungen der EU. Fachlaborgeprüft auf Reinheit und Qualität.

F3-Erbslöh Hefeproduktionsprozess - Fit for Fermentation

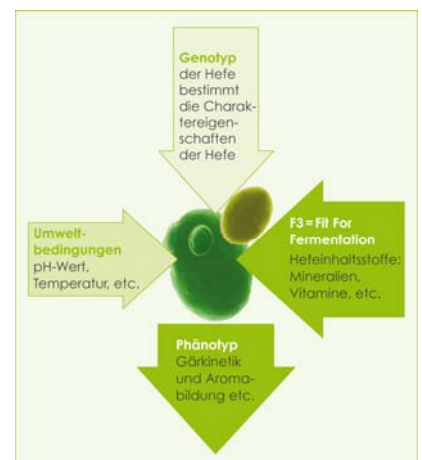


Wertvolle und anerkannte Erbslöh-Oenoferm®-Hefestämme erfahren bereits bei der Herstellung im Rahmen des F3-Erbslöh-Hefeproduktionsprozesses mehr Stärkung. Für die Anzucht der Hefen wird ein an Mineralien und stärkenden Vitaminen reiches Propagationsmedium verwendet. Die Hefen gären sicher, auch bei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

Produkt und Wirkung

Oenoferm® Freddo wird eingesetzt zur aromaschonenden Vergärung von Mosten bei niedrigen Gärttemperaturen sowie zur Beimpfung kalter Moste. Durch ständige Selektion in kalten Medien wurde die Trockenreinzuchtheefe Oenoferm® Freddo isoliert. Mit dieser Hefe ist es möglich, auch bei kalten Mosten eine kontrollierte Angärung zu erreichen. Oenoferm® Freddo zieht die Citrus- und Grapefruitnoten sowie die aromatischen Töne von Apfel, Pfirsich und Rosenduft aus dem Trauben- bzw. Mostpotenzial heraus. Die Weine präsentieren sich nach der Vergärung ausgewogen aromatisch mit sehr schöner Frische und einem besonderen Spiel. Selbstverständlich kann Oenoferm® Freddo auch bei höheren Gärttemperaturen eingesetzt werden. Der Gärverlauf ist zügig und sicher. Oenoferm® Freddo weist die geringste Bockserneigung auf und zeichnet sich aus durch eine sehr geringe Schaumbildung während der Gärung. Auf einen biologischen Säureabbau wirkt sich Oenoferm® Freddo eher hemmend aus.

Günstige Gärttemperaturen für den Gärverlauf und die Sensorik: 13-17 °C.
Alkoholtoleranz: 15 Vol.%



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

Dosage

Eine Zugabe von 20-30 g Oenoferm® Freddo 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® Freddo wird in der ca. 10fachen Menge eines 1:1 lauwarmen Most-/Wassergemisches durchgeführt (37-42 °C). Oenoferm® Freddo 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.