

Weißweinhafe für den authentisch internationalen Weintyp mit vielfältigen Fruchtkomponenten

## Produkterläuterung

Oenoferm® InterDry ist eine *Saccharomyces cerevisiae* Trockenreinzuchtheferie die sich besonders gut eignet für Weine, die zum Erhalt von mosteigenem Restzucker abgestopft werden. Die Acetaldehydgehalte sind deutlich niedriger als bei vergleichbaren Hefestämmen. Oenoferm® InterDry ist eine Hefekultur mit Flockenbildung und zeigt zum Ende des Gärungsprozesses deutliche Eigenschaften zur Sedimentbildung. Zulässig nach den derzeit gültigen Gesetzen und Verordnungen der EU. Fachlaborgeprüft auf Reinheit und Qualität.

## F3-Erbslöh Hefeproduktionsprozess - Fit for Fermentation

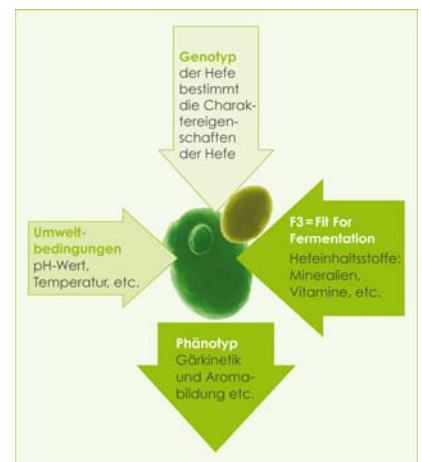


Wertvolle und anerkannte Erbslöh-Oenoferm®-Hefestämme erfahren bereits bei der Herstellung im Rahmen des F3-Erbslöh-Hefeproduktionsprozesses mehr Stärkung. Für die Anzucht der Hefen wird ein an Mineralien und stärkenden Vitaminen reiches Propagationsmedium verwendet. Die Hefen gären sicher, auch bei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

## Produkt und Wirkung

Oenoferm® InterDry produziert hohe Zusammensetzungen von Bouquet- und Geschmackswerten, die oftmals den gewünschten typischen Charakter fruchtiger Weine ausmachen. Es handelt sich um eine höchst wünschenswerte Hefeselektion, wenn der Anwender einen positiven und deutlichen Beitrag der Hefekultur zur Sensorik möchte. Besonders ausgeprägt sind Blüendüfte und würzige Aromen gereifter Früchte. Mit Oenoferm® InterDry kann der internationale Weintyp (International Dry) mit vielfältigen Fruchtkomponenten bereitet werden. Leichtes Abstoppen der Gärung ist möglich, wenn gewünscht.

Günstige Gärtemperaturen für den Gärverlauf und die Sensorik: 18-22 °C.  
Alkoholtoleranz: 13 Vol.%



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

## Dosage

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