

Reinzuchtheefe, ideal für die rebsortentypische Vergärung hochgradiger Weine

Produktlerläuterung

Oenoferm® Klosterneuburg ist eine ausgewählte Trocken-Reinzuchtheefe, gezüchtet aus Hefestämmen der Hefe-Reinzuchtstation der HBLA Klosterneuburg. Der *Saccharomyces cerevisiae*-Hefestamm LW 415-58 zeigt aufgrund der hohen Lebendzellzahl optimales Gärverhalten: rasche Angärung, gute Endvergärung selbst bei sehr hohen Mostgewichten, dabei geringstmögliche Schaumentwicklung bei zügiger Durchgärung. Die organoleptische Qualität der damit hergestellten Weine ist überzeugend.

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

F3-Erbslöh Hefeproduktionsprozess - Fit for Fermentation



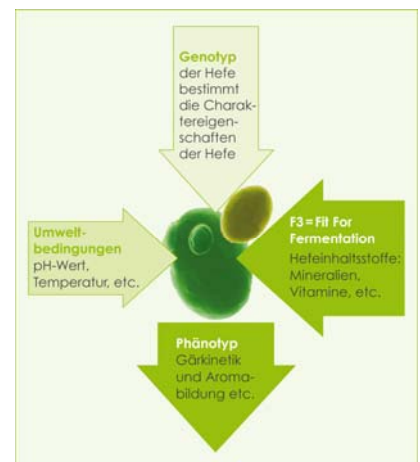
Wertvolle und anerkannte Erbslöh-Oenoferm®-Hefestämme erfahren bereits bei der Herstellung im Rahmen des F3-Erbslöh-Hefeproduktionsprozesses mehr Stärkung. Für die Anzucht der Hefen wird ein an Mineralien und stärkenden Vitaminen reiches Propagationsmedium verwendet. Die Hefen gären sicher, auch bei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

Produkt und Wirkung

Oenoferm® Klosterneuburg wurde mit dem Ziel der optimalen Vergärung gerade bei hochqualitativen Weinen ausgesucht. Mit dieser Trocken-Reinzuchtheefe werden reintonige Weine mit geringstmöglichen Gehalten an Gärungsnebenprodukten erzielt. Die Vergärung ist vollständig und reintonig. Oenoferm® Klosterneuburg weist eine frühe Hefeautolyse auf, wodurch eine sehr gute Eignung für die Sur lies-Lagerung gegeben ist. Es entstehen rebsortentypische Weine mit etwas verstärkten, würzig-nussigen Noten sowie reifen Fruchtaromen. Die Weine präsentieren sich sehr stoffig. Oenoferm® Klosterneuburg wirkt sich fördernd auf einen biologischen Säureabbau mit BioStart® aus.

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