

Weißweinhafe zur
Förderung des fruchtig,
pfeffrig-würzigen Grüner
Veltliner-Aromas

Produkterläuterung

Oenoferm® Veltliner ist eine besonders ausgesuchte *Saccharomyces cerevisiae* var. *bayanus* Trockenreinzuchthefer für die Beimpfung Grüner Veltliner-Moste. Oenoferm® Veltliner besitzt die besondere Eigenschaft zur Förderung des fruchtig, pfeffrig-würzigen Grüner Veltliner-Aromas. Oenoferm® Veltliner erreicht zudem auch bei temperaturregelter Gärung ein vollständiges Durchgären. Zulässig nach den derzeit gültigen Gesetzen und Verordnungen der EU. Fachlaborgeprüft auf Reinheit und Qualität.

F3-Erbslöh Hefeproduktionsprozess - Fit for Fermentation



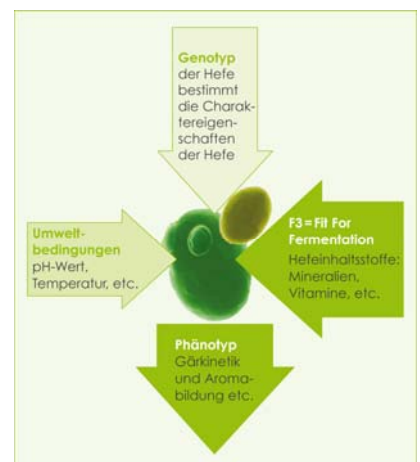
Wertvolle und anerkannte Erbslöh-Oenoferm®-Hefestämme erfahren bereits bei der Herstellung im Rahmen des F3-Erbslöh-Hefeproduktionsprozesses mehr Stärkung. Für die Anzucht der Hefen wird ein an Mineralien und stärkenden Vitaminen reiches Propagationsmedium verwendet. Die Hefen gären sicher, auch bei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

Produkt und Wirkung

Die Besonderheit von Oenoferm® Veltliner beruht auf der Verstärkung von frisch-fruchtigen Aromakomponenten des Grünen Veltliners, wobei speziell die pfeffrig-würzigen Nuancen verstärkt werden. Dies führt zu einem eleganten Geschmackserlebnis eines frisch-fruchtigen Grünen Veltliners. Oenoferm® Veltliner kann für Terroir-Weine verwendet werden. Sie unterstützt und fördert die jeweils spezifischen und für das Terroir typischen Aromakomponenten. Die Weine präsentieren sich nach der Vergärung ausgewogen, aromatisch mit sehr schöner Frische und einem besonderen Spiel. Oenoferm® Veltliner ist ein temperaturtoleranter Stamm, der sich sowohl für die aromaschonende temperaturregulierte Gärung als auch für höhere Gärtemperaturen gleichermaßen hervorragend eignet. Der Einfluss auf einen möglichen biologischen Säureabbau ist eher hemmend.

Günstige Gärtemperaturen für den Gärverlauf und die Sensorik: 14-17 °C.

Alkoholtoleranz: 15 Vol.%



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

Dosage

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