

Gärstarke Hybrid-Hefe für
X-treme Aromatik mit
würzig, fruchtigem
Charakter

Produktleräuterung

Oenoferm® X-treme ist eine GMO-freie Hybridhefe aus eigener Selektion und Herstellung mittels Protoplastenfusion zweier unterschiedlicher *Saccharomyces cerevisiae*-Stämme.

Oenoferm® X-treme verbindet die positiven Eigenschaften zweier Elternstämme:

1. Die außerordentliche Gärstärke eines kältetoleranten Bayanus-Stammes.
2. Die fördernde universelle Aromastilistik in Richtung Mineralität, mit sehr gut eingebundenen fruchtig-floralen Würzkomponenten.

Oenoferm® X-treme hat einen geringen Nährstoffbedarf und bildet wenig SO₂.

Oenoferm® X-treme hat säurestabilisierende Eigenschaften und kann den biologischen Säureabbau verzögern.

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

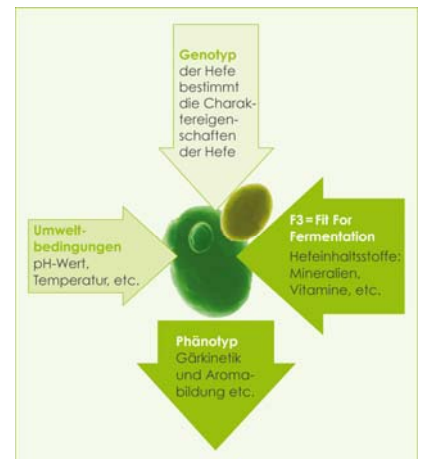
F3-Erbslöh Hefeproduktionsprozess - Fit for Fermentation



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

Der Name Oenoferm® X-treme wurde gewählt, da diese Hybridhefe eine sehr hohe Gärleistung auch bei kühlen Temperaturen während der Gärung ermöglicht. „X-treme“ Aromatik: sehr intensiver Duft in Anlehnung an würzig-frische Noten. Durch kühle Vergärung werden diese Aromen verstärkt gebildet. Am Gaumen unterstützt die Hefe die Ausprägung für moderne Weine mit mineralischem Anklang. Die frische Frucht der Sortenaromatik wird durch einen „X-tremen“ würzigen Charakter verstärkt. Die Aromen in Nase und am Gaumen sind nachhaltig. Oenoferm® X-treme wird bevorzugt bei weißen Sorten der Burgunderfamilie (Weißburgunder, Grauburgunder, Chardonnay), bei Riesling, Silvaner und Sauvignon blanc eingesetzt. Oenoferm® X-treme eignet sich auch für klassisch-fruchtigen Welschriesling, Grüner Veltliner und Muskateller.



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

Dosage

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