

Rotweihefe für die
rebsortentypische
Vergärung von
Zweigelt-Trauben

Produkterläuterung

Oenoferm® Zweigelt ist eine ausgewählte Trockenreinzuchtheefe, gezüchtet aus einem Hefestamm der HBLA Klosterneuburg. Der Stamm LW 415-58 der Heferasse *Saccharomyces cerevisiae* wurde auf die rebsortenspezifische Vergärung von Trauben der Sorte Zweigelt selektioniert, um die vollen sensorischen Eigenschaften der Frucht und Sortentypizität zu erreichen.

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

F3-Erbslöh Hefeproduktionsprozess - Fit for Fermentation



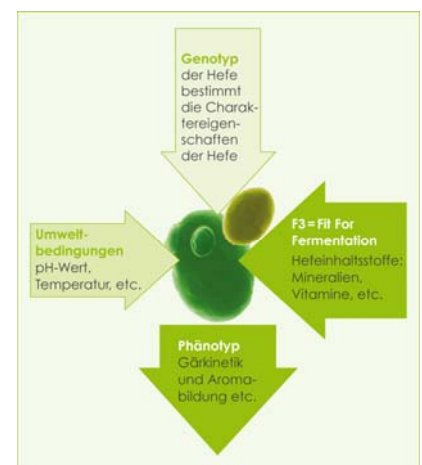
Wertvolle und anerkannte Erbslöh-Oenoferm®-Hefestämme erfahren bereits bei der Herstellung im Rahmen des F3-Erbslöh-Hefeproduktionsprozesses mehr Stärkung. Für die Anzucht der Hefen wird ein an Mineralien und stärkenden Vitaminen reiches Propagationsmedium verwendet. Die Hefen gären sicher, auch bei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

Produkt und Wirkung

Oenoferm® Zweigelt wurde mit dem Ziel der optimalen Vergärung bei der Sorte Zweigelt oder anderen roten Trauben ausgesucht. Es werden reintonige, rebsortentypische Weine produziert. Der aromatische Bereich reicht von fruchtigen bis zu substanzreichen Weinen mit einem charakteristischen Weichsel-Kirsch-Aroma. Die Weine eignen sich je nach Ausgangs-Traubenmaterial für junge, sich schön trinkende Weine mit verschiedenen Steinobstaromen oder auch zur Cuvéetierung oder Lagerung im Holz zum kraftvollen und körperreichen Ausbau. Oenoferm® Zweigelt wirkt sich fördernd auf einen biologischen Säureabbau aus. Günstige Gärtemperaturen für den Gärverlauf und die Sensorik:

- für fruchtige Zweigelt-Weine 25-28 °C
- für kraft- und substanzvolle Rotweine 28-32 °C.

Alkoholtoleranz: 14,5 Vol.%



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

Dosage

Eine Zugabe von 20-30 g Oenoferm® Zweigelt 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® Zweigelt wird in der ca. 10fachen Menge eines 1:1 lauwarmen Most-/Wassergemisches durchgeführt (37-42 °C). Oenoferm® Zweigelt langsam unterrühren und 20 Minuten quellen lassen. Die Hefesuspension dem Gesamtgebilde unter Rühren zugeben. 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.

Um die Hefe in ihrer Vitalität frühzeitig zu stärken, in den Rehydrierungsansatz der Hefe nach ca. 10 Minuten den biologischen Hefeaktivator und Hefenährstoff VitaDrive® F3 in der gleichen Menge wie die Hefe zugeben. Mit Beginn des Gärprozesses eine Temperaturkontrolle durchführen, 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.