

„Sauvage“ in der Art, mit komplexer Aromatik und für Wildhefen einmaligem Gärpotential

Produkterläuterung

Oenoferm® wild & pure ist eine Wildhefe aus eigener Selektion des Stammes *Torulaspora delbrückii* (früher *Saccharomyces rosei*). Es handelt sich um den Erbslöh-eigenen Stamm HR23. Oenoferm® wild & pure ermöglicht eine deutlich positiv veränderte Stilistik der Weine. Es können sowohl Weiß- als auch Rotweine vergoren werden, die in ihrer Textur wesentlich cremiger sind und ein lang anhaltendes, angenehmes Gaumen- und Mundgefühl vermitteln. Das Aussehen (braune Farbe, weiße Anteile) von Oenoferm® wild & pure ist trocknungstechnisch bedingt und entspricht den allgemeinen Qualitätsstandards.

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

F3-Erbslöh Hefeproduktionsprozess - Fit for Fermentation

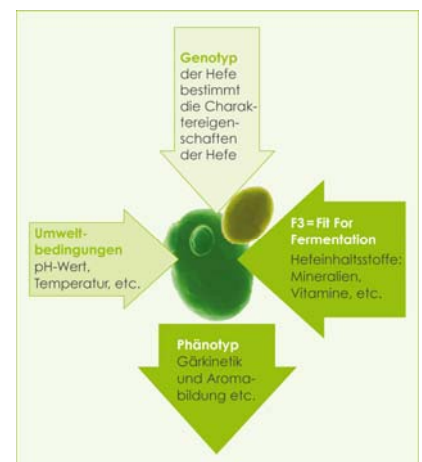


Wertvolle und anerkannte Erbslöh-Oenoferm®-Hefestämme erfahren bereits bei der Herstellung im Rahmen des F3-Erbslöh-Hefeproduktionsprozesses mehr Stärkung. Für die Anzucht der Hefen wird ein an Mineralien und stärkenden Vitaminen reiches Propagationsmedium verwendet. Die Hefen gären sicher, auch bei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

Produkt und Wirkung

Die organoleptischen Eigenschaften des Aromas sind durch gesteigerte Monoterpen- und Fruchtesterbildung sowie nachhaltige gelbfleischige Fruchtindrücke geprägt. Diese sind mit einer alleinigen Vergärung mit *Saccharomyces cerevisiae* nicht erreichbar. Oenoferm® wild & pure zeichnet sich zusätzlich mit einem für Wildhefen einmaligen Gärpotential aus: zügige Angärung, sichere Gärung. Eine Endvergärung mit 12,0 Vol.%, auch ohne Beimpfung mit einer weiteren Reinzuchthefer, ist üblich. Damit hat der Oenologe erstmals die Möglichkeit ausschließlich durch eine Wildhefe vergorene Weine zu vinifizieren. Sollen vielfältige Weinstile mit einem Alkoholgehalt über 12,0 Vol.% ausgebaut werden, kann mit

zusätzlichen Weinhefen als „Zweitgabe“ vergoren werden. Das „wilde“ (sauvage) in der Art kommt voll zur Entfaltung. Als besonders kompatibel haben sich die Oenoferm®-Hefen Oenoferm® Terra, Oenoferm® Klosterneuburg und Oenoferm® PinoType erwiesen. Auch mit Oenoferm® Freddo und Oenoferm® Bio in Kombination wurden ausgezeichnete Weine kreiert. Oenoferm® wild & pure produziert nur geringe Mengen an SO₂, Acetaldehyd und flüchtige Säure. Somit ist Oenoferm® wild & pure auch besonders für einen sich anschließenden oder simultanen BSA geeignet. Wegen der hervorragenden Osmotoleranz ist Oenoferm® wild & pure auch für sehr extraktreiche Auslese- und Beerenauslese-geeignete Moste anwendbar.



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

Dosage

20-30 g/100 L für alle Anwendungen (1-3).

Anwendung

- Direktbeimpfung bei Vergärungen bis 12,0 Vol.%
Oenoferm® wild & pure wird wie eine klassische Weinhefe behandelt. Hierbei wird in der ca. 10fachen Menge eines 1:1 lauwarmen Most-/Wasser-Gemisches (37-42 °C) die Hefe rehydriert. In Abhängigkeit von der Nährstoffversorgung des Mostes kann der Aktivator VitaDrive® F3 bei zu erwartender Unterversorgung angewandt werden. Zugabe zum Most wenn der Temperaturunterschied zum Rehydrieransatz bei < 8 °C liegt. Optimale Gärtemperatur 17 °C.
- Simultane Beimpfung
Zur Anwendung mit einer anderen Weinhefe. Trotz vergleichbarer Rehydrierung beide Hefen separat ansetzen und wie unter 1. applizieren. Je nach Gärkinetik der klassischen Weinhefe wird dadurch der „wilde“ Charakter gezähmt und auch Alkoholgehalte über 12,0 Vol.% erreicht.
- Konsequente Beimpfung
Rehydrierung wie unter 1. und 2. allerdings wird die klassische Weinhefe hier später zugegeben. Für die Produktion von Rotweinen ist die Zugabe nach 48 Stunden empfehlenswert. Für die Fermentation von Weißweinen sollte die Zugabe spätestens nach 96 Stunden erfolgen.

Lagerung

Vakuumverpackt. Kühl und trocken. Angebrochene Packungen sofort wieder dicht verschließen und innerhalb von 2-3 Tagen aufbrauchen.