

Biozertifizierte Rotweinhafe  
für die Vergärung von farb-  
intensiven und strukturierten  
Weinen

### Produkterläuterung

Oenoferm® Be-Red ist eine Trockenreinzuchtheife zur Vergärung von farbtintensiven und strukturierten Rotweinen. Das Aromaspektrum erinnert an dunkle Beeren und Schokolade. Der Hefestamm wurde ausschließlich auf hochwertigen bio-zertifizierten Nährmedien vermehrt. Die anschließende Trocknung und Verpackung erfolgte gemäß der EU-ÖKO-Verordnung 834/2007 und der Verordnung (EG) 1254/2008. In zahlreichen Gärungen hat sich Oenoferm® Be-Red hervorragend zur Erzeugung konventioneller und biozertifizierter Rotweine bewährt. Zulässig nach den derzeit gültigen Gesetzen und Verordnungen der EU. Fachlaborgeprüft auf Reinheit und Qualität.

### Behandlungsziel

Oenoferm® Be-Red eignet sich besonders für maischevergorene lagerfähige Rotweine, die im Holzfass ausgebaut werden und sich durch ihre Komplexität und ihren kräftigen Körper auszeichnen. Der Hefestamm (*Saccharomyces cerevisiae* var. *bayanus*) unterstützt schon während der alkoholischen Gärung die Polymerisation der Farbe.

### Produkt und Wirkung

Durch hefeeigene Enzymsysteme unterstützt Oenoferm® Be-Red die Mazerationsaktivität auf der Maische. Der empfohlene Temperaturbereich für den optimalen Gärverlauf und eine optimale Sensorik liegt bei 22-32 °C. Die Alkoholtoleranz beträgt bis zu 15,5 Vol.%. Oenoferm® Be-Red fördert den biologischen Säureabbau (BSA).

### Dosage

Eine Zugabe von 20-40 g Oenoferm® Be-Red auf 100 kg Maische ergibt eine optimale Population für einen zügigen Gärbeginn und eine Dominanz über andere wilde Hefekulturen.

### Anwendung

Die Rehydratisierung von Oenoferm® Be-Red wird in der ca. 10fachen Menge eines 1:1 Most-/Wassergemisches durchgeführt (37-42 °C). Oenoferm® Be-Red langsam unterrühren und 20 Minuten quellen lassen. Anschließend die Hefesuspension dem Gesamtgebilde zugeben. Die Temperaturdifferenz zwischen dem warmen Hefeansatz und dem kühlen Most sollte nicht mehr als 8 °C betragen. Ansonsten könnte ein Temperaturschock entstehen, der viele Hefezellen schädigt. Um die Nährstoffversorgung im Most zu optimieren, wird die Dosage von VitaFerm® Bio in den Most empfohlen.

### Lagerung

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



Certified organic by  
LACON GmbH



DE-ÖKO-003  
EU Landwirtschaft