

Weißweihefe für die Entfaltung belebender Fruchtaromen

Produktläuterung

Oenoferm® Bouquet ist eine *Saccharomyces cerevisiae*-Trockenreinzuchtheife, die bekannt ist für ihre aromatischen Eigenschaften. Durch spezielle Enzymeigenschaften werden traubeneigene Aromakomponenten freigesetzt. Zulässig nach den derzeit gültigen Gesetzen und Verordnungen der EU. Fachlaborgeprüft auf Reinheit und Qualität.

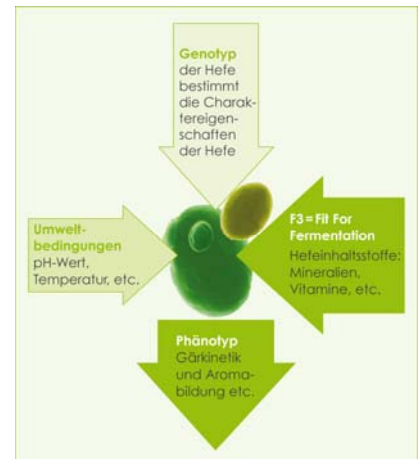
F3-Erbslöh Hefeproduktionsprozess - Fit for Fermentation



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® Bouquet produziert hohe Anteile sogenannter Fruchtstoffe und Ester und trägt somit zur vielfältigen Aroma- und Geschmackszusammensetzung bei. Vorteilhaft ist dabei eine gezügelte Vergärung. Exotische Fruchtkomponenten, Cassis und süßliche Blütendüfte mit viel Körper und Dichte sind typisch für mit Oenoferm® Bouquet vergorene Weine. Zudem kann eine gute Maskierung von Fremdaromen erfolgen. Oenoferm® Bouquet eignet sich auch ideal für Cuvée-Weine. Günstige Gärtemperaturen für den Gärverlauf und die Sensorik: 16-20 °C. Alkoholtoleranz: 15 Vol.%



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

Dosage

Eine Zugabe von 25-35 g Oenoferm® Bouquet 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® Bouquet wird in der ca. 10fachen Menge eines 1:1 lauwarmen Most-/Wassergemisches durchgeführt (37-42 °C). Oenoferm® Bouquet 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. Auf dichte Verpackung achten. Anbruchgebilde sofort wieder dicht verschließen und innerhalb von 2-3 Tagen aufbrauchen.