

Reinzuchthefer für moderne und elegante Müller-Thurgau (Rivaner)-Weine mit feinen Muskatnoten

Produktlerläuterung

Oenoferm® Müller-Thurgau ist eine spezielle *Saccharomyces cerevisiae* Rebsortenhefe, die insbesondere die feine rebsorten-typische Muskatnote des Müller-Thurgaus betont. Das Ziel ist die Erzeugung moderner und frischer Müller-Thurgau-Weine.

Zulässig nach den Verordnungen und Richtlinien der EU. Fachlaborgeprüft auf Reinheit und Qualität.

F3-Erbslöh Hefeproduktionsprozess - Fit for Fermentation



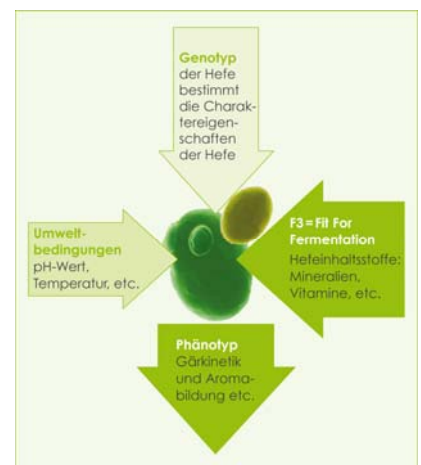
Wertvolle und anerkannte Erbslöh-Oenoferm®-Hefestämme erfahren bereits bei der Herstellung im Rahmen des F3-Erbslöh-Hefeproduktionsprozesses mehr Stärkung. Für die Anzucht der Hefen wird ein an Mineralien und stärkenden Vitaminen reiches Propagationsmedium verwendet. Die Hefen gären sicher, auch bei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

Produkt und Wirkung

Weine aus der Rebsorte Müller-Thurgau, die auch unter dem Synonym Rivaner vermarktet werden, erfreuen sich zunehmender Beliebtheit. Die Anforderungen an das Geschmacksbild sind moderne, elegante und frische Weine mit fein-würzigen Muskatnoten und erkennbaren Citrus- und Birnenaromen. Unter diesen Gesichtspunkten erfolgte die Auswahl dieser Hefekultur. Oenoferm® Müller-Thurgau betont den, vom Konsumenten gewünschten Typ, eines ausgewogenen und sensorisch intensiven Müller-Thurgau-Weins.

Günstige Gärtemperaturen für den Gärverlauf und die Sensorik: 16-19 °C.

Alkoholtoleranz: 13,5 Vol.%



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

Dosage

Eine Zugabe von 20-30 g Oenoferm® Müller-Thurgau 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® Müller-Thurgau wird in der ca. 10fachen Menge eines 1:1 lauwarmen Most-/Wassergemisches durchgeführt (37-42 °C). Oenoferm® Müller-Thurgau 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. Angebrochene Packungen sofort wieder dicht verschließen und innerhalb von 2-3 Tagen aufbrauchen.