

Reinzuchthefer für  
rebsortentypische  
Rieslingweine  
mit Profil

## Produktleräuterung

Oenoferm® Riesling ist der *Saccharomyces cerevisiae* Hefestamm E68/73. Oenoferm® Riesling betont in hervorragender Weise die Aromausprägung feiner Rieslingweine.

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

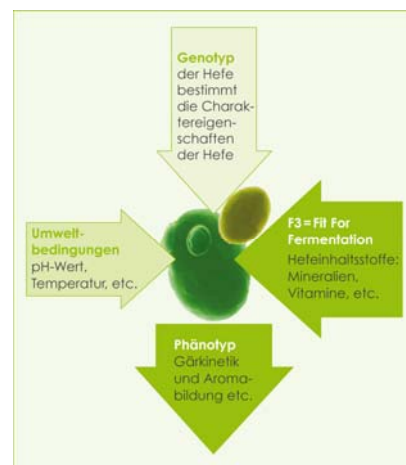
## F3-Erbslöh Hefeproduktionsprozess - Fit for Fermentation



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 Selektionierung der Hefe Oenoferm® Riesling erfolgte gezielt für die Vergärung von Rieslingmosten. Eine gekühlte Gärung bei Temperaturen zwischen 17 und 19 °C fördert die Aromabildung in Richtung fruchtiger Pfirsichnoten. Im Gärbereich von 19-22 °C werden exotische Aromen besonders ausgeprägt. Bei höheren Alkoholgehalten ist gegen Ende der Gärung die Temperatur auf 20-22 °C anzuheben. Wird eine natürliche Restsüße gewünscht, so kann die Gärung durch Temperaturabsenkung, Filtration und Schwefelung gestoppt werden. Oenoferm® Riesling kann zum Schäumen neigen. Oenoferm® Riesling ist ideal zur Vergärung fruchtig-leichter bis hin zu hochwertigen, reifen Rieslingweinen geeignet. Günstige Gärtemperaturen für den Gärverlauf und die Sensorik: 17-22 °C. Alkoholtoleranz: 13,5 Vol.%



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

## Dosage

Eine Zugabe von 25-35 g Oenoferm® Riesling 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® Riesling wird in der ca. 10fachen Menge eines 1:1 lauwarmen Most-/Wassergemisches durchgeführt (37-42 °C). Oenoferm® Riesling langsam unter Rühren 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.