

Hervorragende Hefe für den aromatisch fruchtigen Rotweintyp. Fördert das Aroma von Cassis und roten Beeren

Produkterläuterung

Oenoferm® Rouge ist eine spezielle Selektion der bewährten Oenoferm® Klosterneuburg. Es handelt sich dabei um den Hefestamm LW 317-29 der Heferasse *Saccharomyces cerevisiae*, wobei beim Selektieren besonderer Wert auf die Farbschonung und Farberhaltung bei der Vergärung von Rotmaischen und -mosten gelegt wurde. Zulässig nach den derzeit gültigen Gesetzen und Verordnungen der EU. Fachlaborgeprüft auf Reinheit und Qualität.

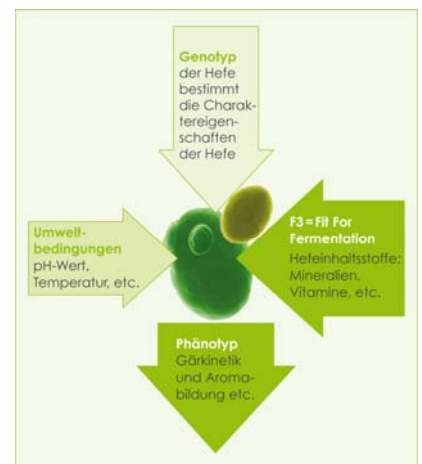
F3-Erbslöh Hefeproduktionsprozess - Fit for Fermentation



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. Während des Prozesses von der Vermehrungsphase bis zu optimalen Zelldichte erhalten die Hefen alles, was notwendig ist, um die Gärung auch bei Stresssituationen bis zur Endvergärung durchzuführen.

Produkt und Wirkung

Oenoferm® Rouge unterstützt die Aromatik roter Beeren, Cassis und Kirschen. Oenoferm® Rouge eignet sich sehr für fruchtbetonte Rotweintypen, auch mit Reifepotential. Oenoferm® Rouge wurde speziell zur farbschonenden und farberhaltenden Rotweinbereitung selektiert. Durch eine reduzierte Betaglycosidaseaktivität sind die Farbverluste während der Gärung geringer. Die gezielten Vermehrungsschritte und die schonende Trocknung lassen außerdem eine geringe Anlagerung von Farbstoffen an den Zellwänden zu. Oenoferm® Rouge ist in puncto schneller Angärung, gezügelter, vollständiger Durchgärung, hoher Alkoholverträglichkeit und geringer Schaumbildung optimal. Auch die Einleitung eines anschließend gewünschten biologischen Säureabbaus mit BioStart® ist problemlos. Günstige Gärtemperaturen für den Gärverlauf und die Sensorik: 18-28 °C. Alkoholtoleranz: 14,5 Vol.%



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

Dosage

Eine Zugabe von 20-30 g Oenoferm® Rouge auf 100 L Maische/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® Rouge wird in der ca. 10fachen Menge eines 1:1 lauwarmen Most-/Wassergemisches durchgeführt (37-42 °C). Oenoferm® Rouge 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 lagern. Angebrochene Packungen sofort wieder dicht verschließen und innerhalb von 2-3 Tagen aufbrauchen.