



Oenoform® Bio

Selection Klingenberg - Zertifizierte biologische Trockenreinzuchtheife
für Wein und Sekt aus ökologischem Anbau

Produkterläuterung

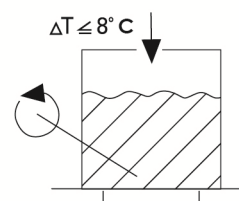
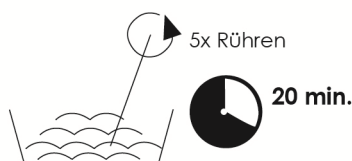
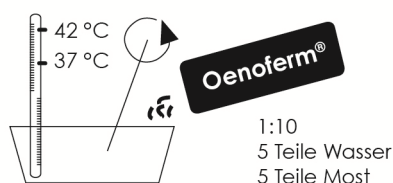
Oenoform® Bio ist die erste zertifizierte biologische Trockenreinzuchtheife für Wein und Sekt aus ökologischem Anbau. Der Hefestamm wurde aus den Weinbergen des Markgrafen von Baden am Schloss Staufenberg selektioniert und ausschließlich auf bio-zertifizierten Nährmedien vermehrt. Die anschließende schonende Trocknung und Verpackung erfolgte gemäß der EU-ÖKO-Verordnung 834/2007 und der Verordnung (EG) 1254/2008. Der Hefestamm Oenoform® Bio - Selektion Klingenberg betont die typischen Attribute der Rebsorte und des Terroirs. Die Hefe gehört zur Art *Saccharomyces cerevisiae* var. *bayanus* und ist für die Vergärung von Weiß-, Rosé- und Rotweinen geeignet. Die Alkoholtoleranz beträgt bis zu 16,5 Vol.-%. Neueste Ergebnisse belegen ebenfalls die besondere Eignung zur Sektbereitung.

	Weiß-/Roséwein	Rotwein	Versektung
Gärtemperatur	16 - 22 °C	22 - 28 °C	14 - 20 °C

Zulässig nach Verordnung (EG) 934/2019 der EU-Kommission. Nationale Regelungen sind vom Anwender zu prüfen. Geprüft auf Reinheit und Qualität.

Dosage

Wein: Eine Zugabe von 20 - 30 g Oenoform® Bio auf 100 L Most erzeugt eine optimale Population an lebenden Hefezellen. Dies sichert einen soliden Gärstart und eine Dominanz über die wilde Begleitflora.



Um die Nährstoffversorgung im Most zu optimieren, wird die Dosage von VitaFerm® Bio oder PuroCell® O in den Most empfohlen.

Versektung: 25 g/100 L Cuvée. Oenoform® Bio - Selektion Klingenberg wird in der ca. 10fachen Menge eines 1 : 1 Cuvée-Wasser Gemisches (37 - 42 °C) ca. 20 Minuten rehydriert. Anschließend der Cuvée zugeben.

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

ERBSLÖH Geisenheim GmbH • Erbslöhstraße 1 • 65366 Geisenheim, Germany
Tel.: +49 6722 708-0 • Fax: +49 6722 6098 • info@erbsloeh.com • www.erbsloeh.com

ERBSLÖH
Fortschritt macht Zukunft®

Die hier gegebenen Anwendungsempfehlungen beschreiben den bestimmungsgemäßen Einsatz des Produktes als Prozesshilfsmittel oder Zusatzstoff im Rahmen einer guten Herstellungspraxis. Ausschließlich bei dieser Anwendung kann die Lebensmittelsicherheit für das Endprodukt erreicht werden. Bitte beachten Sie jedoch: Unsere Produktmerkblätter basieren auf unserem derzeitigen Erfahrungsstand. Sie dienen allein der allgemeinen Information über unsere Produkte. Wegen der Unwägbarkeiten der Behandlung von Naturprodukten und möglicher Vorbehandlungen übernehmen wir keine Haftung für die Anwendung im Einzelfall. Die Einhaltung der für den Einsatz unserer Produkte geltenden Gesetze und Sicherheitsbestimmungen ist vom Anwender stets selbst zu prüfen. Alle Angaben erfolgen daher ohne Gewähr. Änderungen bleiben vorbehalten. Es gelten ergänzend unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen (abrufbar unter www.erbsloeh.com).

Version 011 – 11/2019 JF – Druck 28.11.2019