



Oenoferm® Color

Hefe für körperreiche, farbintensive Rotweine

Produkterläuterung

Oenoferm® Color ist eine *Saccharomyces cerevisiae* var. *bayanus*-Trockenreinzuchtheefe, welche die Intensivierung der Farbe und deren Stabilisierung fördert. Es entstehen charaktervolle, tanninbetonte Rotweine mit einer sehr guten Lagerfähigkeit und einem exzellenten Körper.

Gärtemperatur	18 - 28 °C
Aromatik	Elegante Aromen reifer Früchte bis hin zu würzig-nussigen Röstaromen
Eigenschaften	- hohe Alkoholtoleranz (16 Vol.-%) - zügige Angärung - mittlerer Nährstoffbedarf - neutral gegenüber BSA - bei höheren Gärtemperaturen gesteigerte Glycerinbildung
Weitere Empfehlung	Intensivierung der Farbe
Empfohlene Rebsorten	Dornfelder, Spätburgunder, Portugieser, Blauer Zweigelt, Blaufränkisch (Lemberger), Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Sankt Laurent
Tipp	- Für lagerfähige Rotweine - speziell zum Ausbau im Holzfass oder Barrique

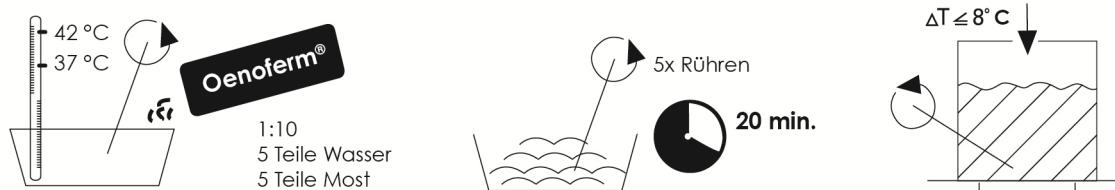
Zulässig nach Verordnung (EG) 934/2019 der EU-Kommission. Nationale Regelungen sind vom Anwender zu prüfen. Geprüft auf Reinheit und Qualität.

F3-Erbslöh Hefeproduktionsprozess - Fit for Fermentation

Unsere Oenoferm®-Hefestämme werden bereits bei der Herstellung im Rahmen des F3-Erbslöh-Prozesses mit Mineralien und Vitaminen gestärkt. Somit gären die Hefen sicher auch unter Stresssituationen bis zur vollständigen Endvergärung. Die Aromatik der Weine wird reintoniger und prägnanter.

Dosage

Wir empfehlen eine Zugabe von 20 - 40 g Oenoferm® Color auf 100 L Most um eine optimale Menge an lebensfähigen Hefezellen zu erhalten. Dies sichert einen soliden Gärstart und eine Dominanz über die wilde Begleitflora.



Es ist sinnvoll in den Rehydrierungsansatz der Hefe den biologischen Hefeaktivator VitaDrive® in der gleichen Menge wie die Hefe zu dosieren, um die Hefe in ihrer Vitalität frühzeitig zu stärken.

Je nach Nährstoffsituation der Moste empfehlen wir die Verwendung von Hefenährstoffen der Vitamon®- und VitaFerm®-Familie.

Lagerung

Vakuumverpackt. Kühl und trocken. Angebrochene Packungen sofort wieder dicht verschließen und innerhalb von 2 - 3 Tagen aufbrauchen.

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 004 – 11/2019 JF – Druck 28.11.2019