



# Oenoferm® X-treme

Gärstarke Hybridhefe für X-treme Aromatik mit würzig, fruchtigem Charakter

## Produktlerläuterung

Oenoferm® X-treme ist eine GMO-freie Hybridhefe aus eigener Selektion. Die positiven Eigenschaften zweier unterschiedlicher *Saccharomyces cerevisiae*-Stämme wurden mittels Protoplastenfusion veredelt. Die wichtigsten sind:

- Die außerordentliche Gärstärke eines kältetoleranten Bayanus-Stammes.
- Förderung der individuellen Aromastilistik in Richtung Mineralität, mit sehr gut eingebundenen fruchtigen Würzkomponenten.

|                      |  |
|----------------------|--|
| Gärtemperatur        | 10 - 17 °C   |
| Aromatik             | Nachhaltig sortentypische Aromen in der Nase und am Gaumen   |
| Weitere Vorteile     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Säurestabilisierende Eigenschaften</li> <li>• Geringer Nährstoffbedarf</li> <li>• Bildet wenig SO<sub>2</sub></li> <li>• Als Sektheife verwendbar</li> <li>• Zum Gär-Neustart geeignet</li> </ul> |
| Empfohlene Rebsorten | Riesling, Weißburgunder, Welschriesling, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Silvaner, Müller-Thurgau, Grüner Veltliner, Muskateller  |
| Tipp                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zur Modifikation der Stilistik mit Oenoferm® wild &amp; pure kombinierbar, um die Aromen-Vielfalt zu erhöhen</li> </ul>   |

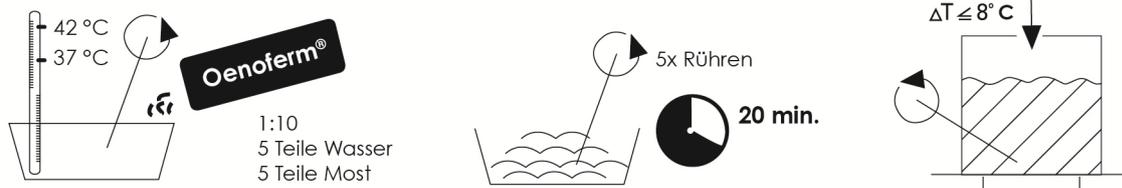
Zulässig nach Verordnung (EG) 934/2019 der EU-Kommission. Nationale Regelungen sind vom Anwender zu prüfen. Geprüft auf Reinheit und Qualität.

## 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® X-treme 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

Fortschritt macht Zukunft®