



# Oenoferm® X-thiol

Alkoholtolerante Hybrid-Hefe für exotische Aromen

## Produkterläuterung

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

- die Gärstärke eines alkoholtoleranten *Bayanus*-Stammes
- die Bildung komplexer Gäraromen mit frisch fruchtigem Bouquet (Rote Grapefruit und Schwarze Johannisbeere)
- die verstärkte Produktion von Aromen reifer Früchte (wie Passionsfrucht)

Gärtemperatur	< 15 °C	18 - 22 °C
Aromatik	„Cool-Climate“-Stil: Vielschichtiges Aromaprofil mit hoher Ausdrucksstärke zur Förderung eines sortentypischen modernen Weinstils	Steigerung der fruchtigen Thiol-Aromatik (4-MMP, 3-MH, besonders 3-MHA): Cassis, Grapefruit, exotische Früchte, Buchsbaum
Weitere Vorteile	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gering-mittlerer Nährstoffbedarf</li> <li>• Bildet wenig SO<sub>2</sub> und H<sub>2</sub>S</li> </ul>	
Empfohlene Rebsorten	Sauvignon blanc, Scheurebe, Riesling, Grüner Veltliner, Burgunder-Familie, muskierende Sorten	
Tipp	eignet sich hervorragend zur Steigerung des reifen exotischen Ausdrucks von Roséweinen	

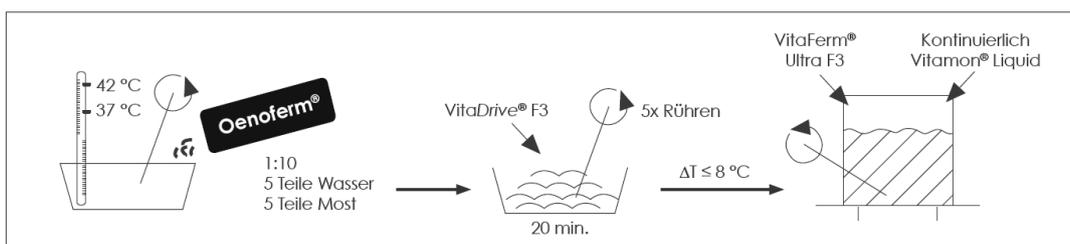
Zulässig nach Verordnung (EG) 934/2019 der EU-Kommission. Nationale Regelungen sind vom Anwender zu prüfen. Geprüft auf Reinheit und Qualität.

## 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-thiol 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**

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®

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](http://www.erbsloeh.com)).

Version 004 – 11/2019 JF – Druck 28.11.2019