

Oenoferm® Chardonnay

Oenologische Hefe für den typischen Rebsortencharakter von Chardonnay

Produkterläuterung

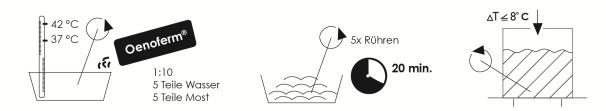
Oenoferm® Chardonnay entwickelt bei der Vergärung Aromen von Grapefruit, Zitrone und tropischen Früchten. Der typische Chardonnay-Charakter mit saftigen Noten wird unterstrichen und die Frische ist herausragend. Sur lies-Lagerung kann sich zusätzlich positiv auswirken. Mannoprotein kann in größeren Mengen und leicht freigelegt werden.

Gärtemperatur	16 - 22 °C
Aromatik	Grapefruit und Zitrone
Eigenschaften	 Saccharomyces cerevisiae Angärphase: mittel Gärkinetik: gezügelt und gleichmäßig Alkoholtoleranz: bis 14 Vol% Bildung von Gärungsnebenprodukten: sehr gering Glycerinbildung: 5 - 8 g/L Nährstoffbedarf: normal
Empfohlene Rebsorten	Chardonnay, Auxerrois, Weißburgunder, Grauburgunder
Tipp	Ein anschließender BSA ist einfach möglich.

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

Dosage

20 - 30 g/100 L.



Es ist sinnvoll in den Rehydrierungsansatz der Hefe den biologischen Hefeaktivator Vita*Drive** 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®