



Oenoferm® Pink

Oenologische Hefe für den modernen, trockenen Roséwein mit klarer Frucht

Produkterläuterung

Oenoferm® Pink unterstützt die Stilistik moderner, internationaler Roséweine; spritzig-trocken mit klarer Frucht. Der trendige Farbeffekt in den Weinen ist pinkrot mit violetten Farbreflexen. Oenoferm® Pink verleiht den Weinen ein florales Aroma sowie Noten von Himbeeren, roten Früchten und feine Würze.

Gärtemperatur	13 - 20 °C
Aromatik	Himbeeren, roten Früchten und feine Würze
Eigenschaften	- Saccharomyces cerevisiae (bayanus) - Angärphase: kann leicht verzögert sein - Gärkinetik: gezügelt und gleichmäßig - Alkoholtoleranz: bis 15 Vol.-% - Bildung von Gärungsnebenprodukten: sehr gering - Glycerinbildung: 5 - 8 g/L - Nährstoffbedarf: normal - Flüchtige Säureproduktion: gering (unter 0,25 g/L)
Empfohlene Rebsorten	Alles roten Sorten, die als Rosé vinifiziert werden
Tipp	Anschließender BSA: möglich, eventuell verzögert

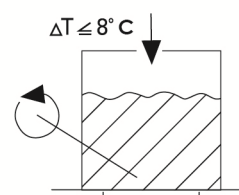
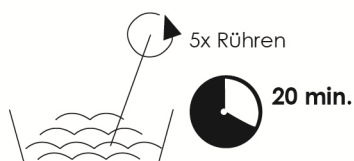
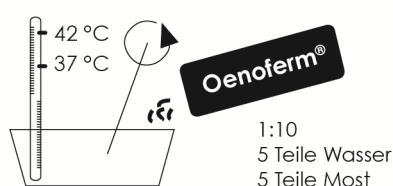
Zulässig nach Verordnung (EG) 934/2019 der EU-Kommission. Nationale Regelungen sind vom Anwender zu prüfen. Geprüft auf Reinheit und Qualität.

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

20 - 30 g/100 L.



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 003 – 11/2019 JF – Druck 28.11.2019