



OenoRed®

OenoRed® ist ein reines Hefeautolysat zur Gärunterstützung, Abrundung und Farbstabilisierung von Rotwein

Produktlerläuterung

OenoRed® wird zur Abrundung und Erhöhung der Farbstabilität eingesetzt. Es ist ein natürliches Hefederivat und enthält aufgrund eines speziellen Veredelungsverfahrens einen hohen Anteil an komplexen Zellwandpolysacchariden, die überwiegend aus Mannose und Glukose bestehen.

Diese Hefepolysaccharide stabilisieren die aus der Traubenschale freigesetzten Anthocyane und Tannine. Insbesondere das Polyphenol-reaktive Mannoprotein kann adstringierende Tannine binden. Das Ergebnis sind Rotweine mit gesteigerter Raffinesse. Die Weine präsentieren sich mit intensiverer Farbe, runderem Abgang und besserer Einbindung der unharmonischen Tannine. OenoRed® wird am besten zum Most bzw. während des Maischeprozesses eingesetzt, um eine frühe Schutzwirkung und Komplexierung zu fördern.

Am Ende der alkoholischen Gärung eingesetzt, wirkt allein die Bindung der harten Tannine, so dass die Weine weicher und runder im Abgang wirken.

Darüber hinaus stellt OenoRed® für die Gärung, einen aus natürlicher und reiner Hefe gewonnenen Nährstoff dar. Es kann zur Unterstützung der Hefeernährung mit DAP und anderen Nährstoffen verwendet werden. Dies führt zu einer weiteren deutlichen Verbesserung der Weinqualität.

Vorteile	<ul style="list-style-type: none">• Nährstofflieferant aus natürlicher Hefe (nur in Kombination mit anderen Nährstoffen der Vitamon®- oder VitaFerm®-Familie)• Abrundung von harten und adstringierenden Tanninen• Verbesserung des Mundgefühls• Verlängerung des Abganges• Verbesserung der Farbstabilität
----------	---

Zulässig nach Verordnung (EG) 606/2009 der EU-Kommission. Nationale Regelungen sind vom Anwender zu prüfen. Geprüft auf Reinheit und Qualität.

Dosage

Wir empfehlen eine Zugabe von 30 - 40 g OenoRed® pro 100 L Maische (Most) um die beschriebenen Effekte zu erzielen. Eine Zugabe nach der Gärung wirkt sich harmonisierend auf das Mundgefühl aus.

Lagerung

Kühl und trocken. Angebrochene Packungen sofort wieder dicht verschließen und innerhalb von wenigen 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 Herstellpraxis. 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 – 01/2019 JF – Druck 30.01.2019