



Oenoferm® B52 NG

Stark gärende Hefe für die Weiß- und Rotweinbereitung

Produkterläuterung

Oenoferm® B52 NG ist ein *Saccharomyces cerevisiae* var. *bayanus* Stamm, der in der Champagne aus Chardonnay-Mosten hinsichtlich hervorragender Gäreigenschaften und besonderer Widerstandsfähigkeit gegenüber extremen Gärungsbedingungen selektioniert wurde.

Merkmale:

- Ausgezeichnete Implantation der Hefe durch Killerfaktor
- Bei direkter Inokulation ohne Rehydrierung verwendbar
- Breites Spektrum an Gärtemperaturen: 8 bis 35 °C
- Verhältnis Zucker-/Alkoholgehalt: 16,2 g/L bei 1 % vol.
- Vollständige Endvergärung
- Bemerkenswerte Alkoholtoleranz: bis zu 18 % vol.
- Geringer Stickstoffbedarf
- Geringe Produktion von Schwefelverbindungen
- Geringe Schaumproduktion
- Geringe Produktion höherer Alkohole
- Produktion von flüchtiger Säure im Allgemeinen < 0,2 g/L

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

Dosage

Weinbereitung unter schwierigen Bedingungen

Oenoferm® B52 NG eignet sich für Moste mit hohen potenziellen Alkoholgehalten und ist ideal für stark vorgeklärte Moste oder Moste mit hohem SO₂-Gehalt.

Weißweinbereitung

Oenoferm® B52 NG verstärkt die sortentypischen Eigenschaften der Rebsorten und trägt dazu bei, terroirtypische Weine zu erzeugen.

Gärstockung/Restart

Aufgrund der hohen Alkoholtoleranz ist Oenoferm® B52 NG sehr gut geeignet, um steckengebliebene Gärungen wieder in Gang zu bringen. Siehe hierzu „Behebung von Gärstockungen“.

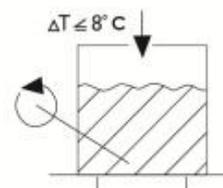
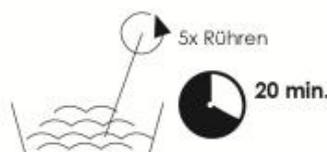
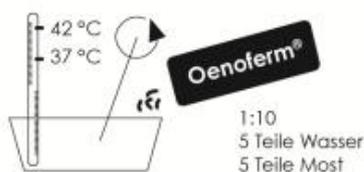
Zweite Gärung

Perfekt angepasster Stamm für die zweite Gärung (Flaschen- und Tankgärung).

Empfohlene Dosierung

Weiß- und Rotweine:

- 20 g/100 L
- Gärstockung/Restart 30 - 40 g/100 L
- 2. Gärung: 15 - 40 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 Vitamin®- und VitaFerm®-Familie.

Oenoferm® B52 NG kann unter folgenden Bedingungen ohne Rehydratation direkt in den Most eingearbeitet werden:

- Empfohlene Dosierung: 30 g/hL
- Potenzieller Alkohol: < 15 % vol.
- Temperatur (Beginn der Gärung): 14 - 16 °C
- YAN > 150 mg/L. Gegebenenfalls ist eine Nährstoffgabe mit Produkten aus der Vitamin®- und VitaFerm®-Familie vorzusehen.

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