



Oenoferm® Berry

Frische moderne Rotweine mit Noten roter Früchte

Produktlerläuterung

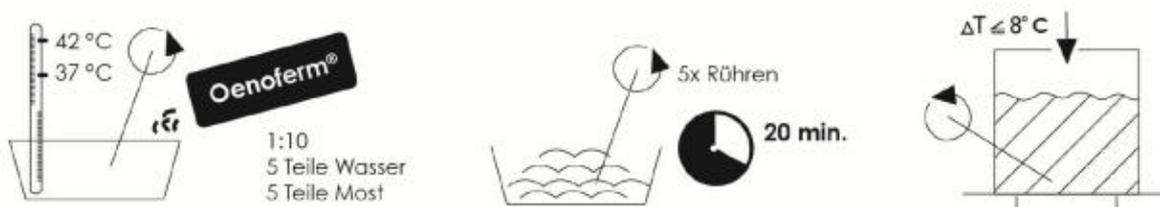
Oenoferm® Berry entfaltet intensive Aromen von roten Beeren und bewahrt gleichzeitig die natürliche Frische des Weins. Der Stamm verfügt über eine ausgezeichnete Alkoholtoleranz und die schnelle, saubere Gärung führt zu Weinen mit besonders klaren aromatischen Noten. Oenoferm® Berry bietet ein ideales Werkzeug für die Erzeugung moderner, geschmeidiger und ausdrucksstarker Rotweine.

Gärtemperatur	18-28°C
Aromaprofil	Aromen von roten Früchten und Sauerkirschen, für fruchtige und frische Rotweine
Eigenschaften	Alkoholtoleranz: 15,5 Vol.-% Schneller Gärstart, gleichmäßige Gärung Bewahrt die Apfelsäure Geringe SO ₂ -Produktion Killer: positiv Hoher Nährstoffbedarf
Tipp	Für ausgeprägte Fruchtaromen ist eine zusätzliche Nährstoffzufuhr zu beachten

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

Dosage

Wir empfehlen eine Zugabe von 20 - 40 g von Oenoferm® Berry auf 100 L Most, um eine optimale Menge an lebensfähigen Hefezellen zu erhalten. Dies sichert einen schnellen Gärstart und eine Dominanz über die wilde Begleitflora. Je nach Nährstoffsituation empfehlen wir die Verwendung von Hefenährstoffen der Vitamon®- und VitaFerm®-Familie. Es ist sinnvoll, in den Rehydrierungsansatz den Hefeaktivator VitaDrive® in der gleichen Menge wie die Hefe zu dosieren, um die Hefe in ihrer Vitalität frühzeitig zu stärken.



Lagerung

Vakuumverpackt. Kühl und trocken lagern. Angebrochene Packungen sofort wieder dicht verschließen und innerhalb von 2 - 3 Tagen aufbrauchen.