

Produkteläuterung

Oenoferm® Bio ist die erste zertifizierte biologische Trockenreinzuchthefer für Wein und Sekt aus ökologischem Anbau. Der Hefestamm wurde aus den Weinbergen des Markgrafen von Baden am Schloss Staufenberg selektioniert und ausschließlich auf bio-zertifizierten Nährmedien vermehrt. Die anschließende schonende Trocknung und Verpackung erfolgte gemäß der EU-Öko-Verordnung 834/2007 und der amerikanischen Zertifizierung NOP (National Organic Program). Der Hefestamm Oenoferm® Bio - Selektion Klingelberg betont die typischen Attribute der Rebsorte und des Terroirs. Die Hefe gehört zur Art *Saccharomyces cerevisiae* var. *bayanus* und ist für die Vergärung von Weiß-, Rosé- und Rotweinen geeignet. Neueste Ergebnisse belegen ebenfalls die besondere Eignung zur Sektbereitung. Zulässig nach den Verordnungen und Richtlinien der EU. Fachlaborgeprüft auf Reinheit und Qualität.

Behandlungsziel

Reintönige und vollständige Vergärung von Wein und Sekt aus integriertem und ökologischem Anbau. Betonung der Rebsortencharakteristik und des Terroirs.

Produkt und Wirkung

Die Bereitung von Weinen aus biologisch angebauten Trauben erfordert besondere Sorgfalt, nicht nur im Weinberg, sondern auch in der gesamten Kellerwirtschaft. Die Gärung nimmt dabei eine besondere Schlüsselposition ein. An die Sicherheit in der Gärführung und die minimierte Bildung von Gärungsnebenprodukten werden besondere Anforderungen gestellt. Unter Berücksichtigung dieser Anforderungen erfolgte die Selektion und Auswahl der Hefekultur von Oenoferm® Bio. Die für den Gärverlauf günstigste Temperatur liegt zwischen 16 und 22 °C bei Weiß- und Roséweinen, bei Rotweinen zwischen 20 und 26 °C. Die Alkoholtoleranz beträgt bis zu 16,5 % Vol.

Dosage

Wein: Eine Zugabe von 20-30 g Oenoferm® Bio auf 100 L Most erzeugt eine optimale Population an lebenden Hefezellen. Diese hohe Dichte der Zellen garantiert einen sofortigen Beginn des Gärungsprozesses und eine Dominanz über andere wilde Hefekulturen.

Versektung: 25 g/100 L Cuvée.

Anwendung

Wein: Die Rehydratisierung von Oenoferm® Bio wird in der ca. 10fachen Menge eines 1:1 lauwarmen Most-/Wassergemisches durchgeführt (37-42 °C). Oenoferm® Bio langsam unterrühren und 20 Minuten quellen lassen. Die Hefesuspension dem Gesamtgebinde unter Rühren zugeben.

Versektung: vorzugsweise wird Oenoferm® Bio - Selektion Klingelberg in der ca. 10fachen Menge eines 1:1 Cuvée-Wasser Gemisches (35-40 °C) ca. 20 Minuten rehydriert. Anschließend der Cuvée zugeben.

Die Temperaturdifferenz zwischen dem warmen Hefeansatz und dem kühlen Most/Grundwein sollte nicht mehr als 8 °C betragen. Ansonsten könnte ein sogenannter Hefeshock entstehen und viele Hefezellen würden geschädigt. Um die Nährstoffversorgung im Most zu optimieren, wird die Dosage von VitaFerm® Bio in den Most empfohlen.

Lagerung

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



DE-ÖKO-003
Deutsche Landwirtschaft