

Produktleräuterung

Oenoferm[®] PinoType ist der *Saccharomyces cerevisiae* Hefestamm 99/3, selektioniert von HBLA und Bundesamt für Wein- und Obstbau Klosterneuburg. Oenoferm[®] PinoType erweist sich als hervorragende Burgunderhefe, um die sortentypischen, modernen Profile der Burgunderrebsorten und ihrer Abkömmlinge besonders herauszustellen. Zulässig nach den derzeit gültigen Gesetzen und Verordnungen der EU. Fachlaborgeprüft auf Reinheit und Qualität.

F3-Erbslöh Hefeproduktionsprozess - Fit for Fermentation

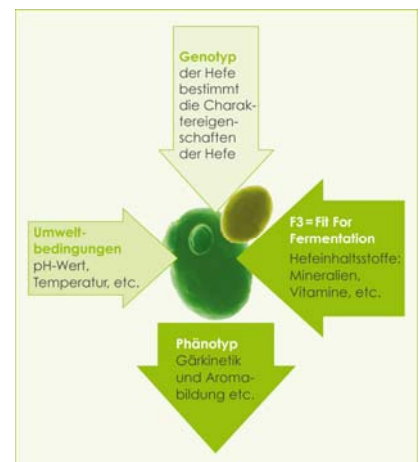


Wertvolle und anerkannte Erbslöh-Oenoferm[®]-Hefestämme erfahren bereits bei der Herstellung im Rahmen des F3-Erbslöh-Hefeproduktionsprozesses mehr Stärkung. Für die Anzucht der Hefen wird ein an Mineralien und stärkenden Vitaminen reiches Propagationsmedium verwendet. Die Hefen gären sicher, auch bei Stresssituationen bis zur vollständigen Endvergärung.

Produkt und Wirkung

Oenoferm[®] PinoType wurde speziell ausgesucht für die Vergärung aller Burgunderrebsorten und ihrer Abkömmlinge, die sich ampelographisch kaum voneinander unterscheiden. Die sensorischen Anforderungsprofile an erfolgreiche Burgunderweine, wie in der Tabelle aufgelistet, können durch Oenoferm[®] PinoType sehr gut herausgearbeitet werden. Oenoferm[®] PinoType zeichnet sich durch eine erhöhte Bildung von Fruchtestern und Glycerin aus. Bei Rotweinen zusätzlich durch eine gute Farberhaltung. Oenoferm[®] PinoType eignet sich ebenfalls sehr gut für die Sur lies-Lagerung und bietet gute Voraussetzungen für einen nachfolgenden erfolgreichen BSA. Oenoferm[®] PinoType zeigt nach der Gärung eine besonders schnelle Selbstklärung, wodurch sie auch für Frühfüllungen gut geeignet ist.

Günstige Gärtemperaturen für den Gärverlauf und die Sensorik: Weißmost: 18-22 °C, Rotmaische/-most: 20-28 °C. Alkoholtoleranz: 15 Vol.%



Der F3-Prozess - Fit for Fermentation garantiert eine verbesserte Gärkinetik.

Spätburgunder	Weißburgunder	Grauburgunder
fruchtig-zartwürzig	duftig-fruchtig, weich	floral
mineralisch	cremiger Schmelz	mineralisch
Beerenfrüchtearoma	nussiger Unterton	leicht-lebendig-schlank
Kirscharoma	kräuterwürzig	feinnussig
nussig-cremig	jugendlich-frisch	süßlich-würziger Schmelz

Dosage

Eine Zugabe von 20-30 g Oenoferm[®] PinoType auf 100 L Most erzeugt eine optimale Menge an lebensfähigen Hefezellen pro mL Most. Diese hohe Dichte der Zellen garantiert einen sofortigen Beginn des Gärungsprozesses und eine Dominanz über wilde Hefekulturen.

Anwendung

Die Rehydratisierung von Oenoferm[®] PinoType wird in der ca. 10fachen Menge eines 1:1 lauwarmen Most-/Wassergemisches durchgeführt (37-42 °C). Oenoferm[®] PinoType langsam unterrühren und 20 Minuten quellen lassen. Die Hefesuspension wird dann dem Gesamtgebilde unter Rühren zugegeben. Die Temperaturdifferenz zwischen dem warmen Hefeansatz und dem kühlen Most sollte nicht mehr als 8 °C betragen. Ansonsten könnte ein sogenannter Hefeschock entstehen, und viele Hefezellen würden geschädigt.

Es ist sinnvoll in den Rehydrierungsansatz der Hefe nach ca. 10 Minuten den biologischen Hefeaktivator und Hefenährstoff VitaDrive[®] F3 in der gleichen Menge wie die Hefe zuzudosieren, um die Hefe in ihrer Vitalität zusätzlich und frühzeitig zu stärken. Sobald der Gärprozess durch die Hefekulturen aktiv einsetzt, ist es ratsam, eine Temperaturkontrolle durchzuführen, um den Gärprozess auf dem erforderlichen Niveau zu halten.

Lagerung

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