



Oenoferm® BeRed

Biozertifizierte, für gehaltvolle und farbstarke Rotweine

Produktlerläuterung

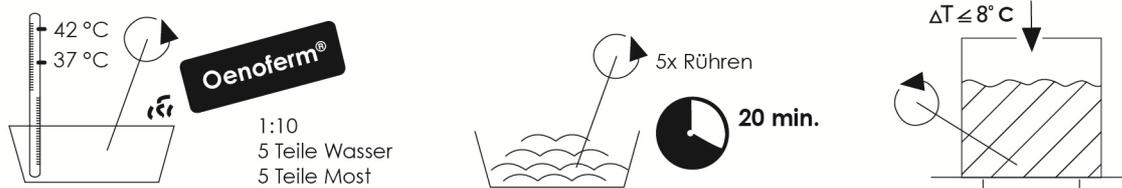
Oenoferm® BeRed ist eine Trockenreinzuchtheife zur Vergärung von farbintensiven und strukturierten Rotweinen. Oenoferm® BeRed eignet sich besonders für maischevergorene lagerfähige Rotweine, die im Holzfass ausgebaut werden und sich durch ihre Komplexität und ihren kräftigen Körper auszeichnen. Der Hefestamm (*Saccharomyces cerevisiae* var. *bayanus*) unterstützt schon während der alkoholischen Gärung die Polymerisation der Farbe. Die Hefe wird ausschließlich auf hochwertigen, bio-zertifizierten Nährmedien vermehrt. Die anschließende Trocknung und Verpackung erfolgten gemäß der EU-ÖKO-Verordnung 834/2007 und der Verordnung (EG) 1254/2008. In zahlreichen Gärungen hat sich Oenoferm® BeRed hervorragend zur Erzeugung konventioneller und bio-zertifizierter Rotweine bewährt. Die Alkoholtoleranz beträgt bis zu 15,5 Vol.-%. Oenoferm® BeRed fördert den biologischen Säureabbau (BSA).

	Rotwein
Gärtemperatur	22 - 32 °C

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

Dosage

Eine Zugabe von 20 - 40 g Oenoferm® BeRed auf 100 kg Maische ergibt eine optimale Population für einen zügigen Gärbeginn und eine Dominanz über andere wilde Hefekulturen.



Um die Nährstoffversorgung im Most zu optimieren, wird die Dosage von VitaFerm® Bio oder PuroCell® O in die Maische empfohlen.

Lagerung

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



Certified organic by
LACON GmbH



DE-ÖKO-003
EU Landwirtschaft

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 006 – 05/2023 FK – Druck 08.05.2023