



Oenoferm® Belle Arome

Für individuelle Weißweine mit besonderer Aromatik

Produktlerläuterung

Oenoferm® Belle Arome ist ein *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*-Hefestamm zur Erzeugung von individuellen Weißweinen. Oenoferm® Belle Arome wird zur Erzeugung von Weißweinen mit einer großen Aromenvielfalt eingesetzt.

Gärtemperatur	18 - 22 °C
Aromatik	<ul style="list-style-type: none"> • Weißfleischige Obstaromen • Betont Citrus- und Cassis-Noten • bei vollreifem Lesegut auch gelbfleischige Fruchtnoten und exotische Nuancen
Eigenschaften	<ul style="list-style-type: none"> • Benötigt gemäßigte Gärbedingungen • hohe Nährstoffversorgung
Empfohlene Rebsorten	Rivaner, Silvaner, Muskateller, Scheurebe, Grauburgunder, Weißburgunder und Müller-Thurgau

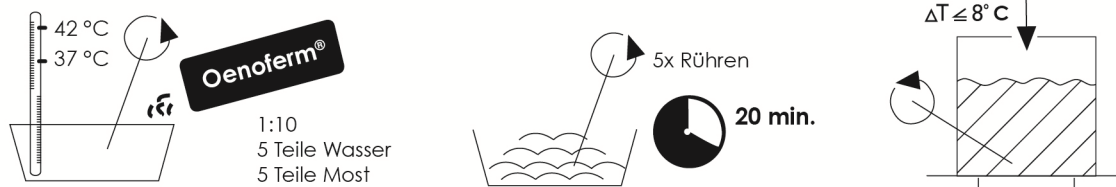
Zulässig nach Verordnung (EG) 2019/934 der EU-Kommission. Nationale Regelungen sind vom Anwender zu prüfen. Geprüft auf Reinheit und Qualität.

Erbslöh Hefeproduktionsprozess - Fit for Fermentation

Unsere Oenoferm®-Hefestämme werden bereits bei der Herstellung im Rahmen des Erbslöh-Prozesses mit Mineralien und Vitaminen gestärkt. Somit gären die Hefen sicher auch unter Stresssituationen bis zur vollständigen Endvergärung. Die Aromatik der Weine wird reintoniger und prägnanter.

Dosage

Wir empfehlen eine Zugabe von 20 - 40 g Oenoferm® Belle Arome auf 100 L Most, um eine optimale Menge an lebensfähigen Hefezellen zu erhalten. Dies sichert einen soliden Gärstart und eine Dominanz über die wilde Begleitflora.



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 Vitamon®- und VitaFerm®-Familie.

Lagerung

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