



Oenoferm® Bouquet

Weißweinhaefe für intensive Fruchtaromen

Produkterläuterung

Oenoferm® Bouquet ist eine besondere Aromahefe. Durch spezielle Stoffwechsel-Eigenschaften werden florale Aromen gebildet.

Gärtemperatur	16 - 20 °C
Aromatik	<ul style="list-style-type: none"> • Unterstützt die reifen und exotischen Fruchtaromen • Erzeugt süßliche Blütendüfte
Eigenschaften	<ul style="list-style-type: none"> • Mittlerer bis hoher Stickstoffbedarf • Hohe Alkoholverträglichkeit
Weitere Vorteile	Produziert körperreiche und dichte Weine
Empfohlene Rebsorten	Müller-Thurgau, Traminer, Morio-Muskat, Muskateller, Rheinriesling, Muskat Ottonel, Bouvier, Goldburger, Furmint
Tipp	Eignet sich ideal als Cuvée-Partner

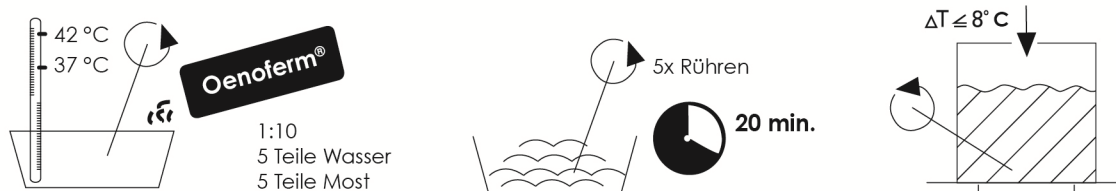
Zulässig nach Verordnung (EG) 2019/934 der EU-Kommission. Nationale Regelungen sind vom Anwender zu prüfen. Geprüft auf Reinheit und Qualität.

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® Bouquet 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.