



Oenoferm® Freddo

Besonders frisch-fruchtige Weine durch Kaltgärung

Produkterläuterung

Oenoferm® Freddo ist ein kältetoleranter *Saccharomyces cerevisiae* var. *bayanus* Stamm, welcher für die Bereitung von frisch-fruchtigen Weinen verwendet wird. Dabei werden sortentypische und prägnante Citrus-Aromen hervorgehoben.

Gärtemperatur	ab 10 °C	möglich
	13 - 17 °C	empfohlen
Aromatik	<ul style="list-style-type: none"> • unterstützt die Sortentypizität • Citrusfrüchte (Citrus, Grapefruit) • Grüner Apfel 	
Weitere Vorteile	<ul style="list-style-type: none"> • sehr hohe Gärstärke • vollständige Endvergärung bereits ab 10 °C • niedriger Nährstoffbedarf • Säurestabilisierung (kann den BSA verzögern) • geringe Bockserneigung • geringe SO₂-Bildung • sehr geringe Schaumbildung • ausgeprägte Killereigenschaft 	
Empfohlene Rebsorten	Riesling, Sauvignon blanc, Müller-Thurgau, Welschriesling, Grüner Veltliner, Chardonnay, Weißburgunder, Scheurebe, Rotgipfler, Neuburger, Gutedel, Kerner, Silvaner, Traminer	
Tipp	<ul style="list-style-type: none"> • Zur Bereitung von frisch-fruchtigen Roséweinen • Zur Versektung • Als Restart-Hefe 	

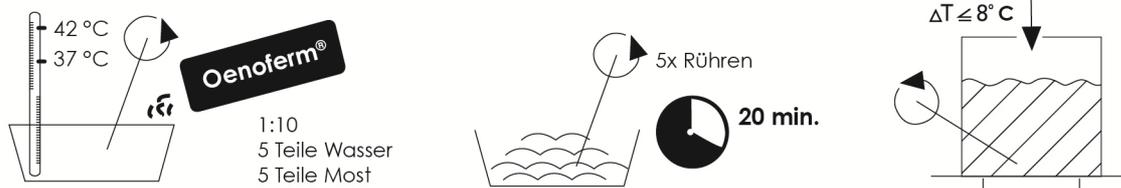
Zulässig nach Verordnung (EG) 2019/934 der EU-Kommission. Nationale Regelungen sind vom Anwender zu prüfen. Geprüft auf Reinheit und Qualität.

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® Freddo 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.