



Oenoferm® Icone

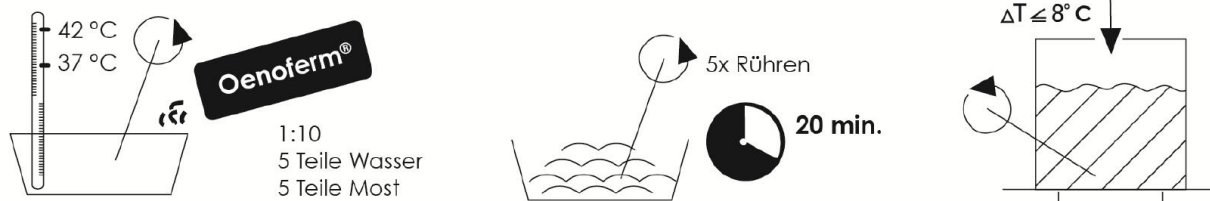
Geringe SO₂-Bildung, für lagerfähige Premiumrotweine

Produkterläuterung

Oenoferm® Icone ist eine Hefe für die Herstellung von lagerfähigen Rotweinen. Dieser Hefestamm zeichnet sich durch Gärungssicherheit auch unter schwierigen Bedingungen aus. Charakteristisch für diese Hefe sind die geringe SO₂-Produktion und die erhöhte Freisetzung von Polysacchariden. Oenoferm® Icone produziert gut strukturierte und abgerundete Weine mit hoher Reintönigkeit.

Gärtemperatur	18 - 33 °C
Aromatik	Komplexes Aroma roter und dunkler Beeren
Empfohlene Rebsorten	Für alle Premiumrotweine
Eigenschaften	<ul style="list-style-type: none"> • Niedrige SO₂-Produktion • Erhöhte Freisetzung von Polysacchariden • Geringer Stickstoffbedarf • Guter Farberhalt • Unterstützt den BSA • Geringe Entstehung flüchtiger Säure • Alkoholtolerant bis zu 16,5 Vol.-% • Für alterungsbeständige und gut abgerundete Weine

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



Dosage

Wir empfehlen eine Zugabe von 15 - 30 g Oenoferm® Icone auf 100 L Most, um eine optimale Menge an lebensfähigen Hefezellen zu erhalten. Dies sichert einen schnellen Gärstart und eine Dominanz über die wilde Begleitflora. Je nach Nährstoffsituation empfehlen wir die Verwendung von Hefenährstoffen der Vitamon- und VitaFerm-Familie. Es ist sinnvoll, in den Rehydrierungsansatz den Hefeaktivator VitaDrive® in der gleichen Menge wie die Hefe zu dosieren, um die Hefe in ihrer Vitalität frühzeitig zu stärken.

Lagerung

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