



# Oenoferm® InterDry

Aromahefe - zur Gärungsunterbrechung geeignet

## Produktlerläuterung

Oenoferm® InterDry wird für feine und elegante Weintypen verwendet, mit der Aromenvielfalt gereifter Früchte.

Gärtemperatur	18 - 22 °C
Aromatik	<ul style="list-style-type: none"> <li>• gereifte Früchte (Birne, Apfel, Melone)</li> <li>• Exotisch-reife Früchte (Mango, Ananas)</li> </ul>
Vorteile	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gärungsunterbrechung durch Kühlung möglich</li> <li>• Niedrige SO<sub>2</sub>-Produktion</li> </ul>
Empfohlene Rebsorten	Müller-Thurgau, Traminer, Silvaner, Muskat Ottonel, Bouvier, Goldburger, Furmint
Tipp	Abstoppung zur Fructoseerhaltung

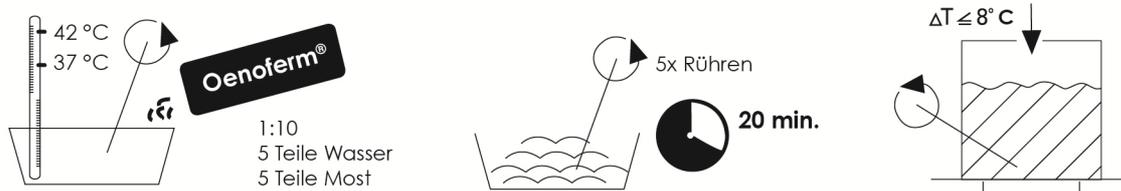
Zulässig nach Verordnung (EG) 2019/934 der EU-Kommission. Nationale Regelungen sind vom Anwender zu prüfen. Geprüft auf Reinheit und Qualität.

## 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 g Oenoferm® InterDry 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.