



Oenoferm® MProtect

Metschnikowia pulcherrima-Hefe zur Bioprotektion

Produktlerläuterung

Der Hefestamm Oenoferm® MProtect ist eine Wildhefe der Art *Metschnikowia pulcherrima*, und wird eingesetzt, um die Bildung von Fehleraromen durch die spontane Traubenflora zu verhindern. Insbesondere werden unerwünschte Aromenkomponenten, wie flüchtige Säure und lösungsmittelähnliche Noten vermieden, die sonst durch die Bildung von Essigsäure oder Ethylacetat entstehen. Das Ziel ist nicht die alkoholische Gärung, sondern die Kontrolle der vorhandenen mikrobiologischen Aktivität und die daher möglichen Einsparung von SO₂. Der frühestmögliche Einsatz der Hefe ist am wirksamsten.

Anwendungstemperatur	5 - 15 °C
Empfohlene Rebsorten	<ul style="list-style-type: none">• Rote und weiße Rebsorten
Weitere Vorteile	<ul style="list-style-type: none">• Zusätzliche SO₂ Ersparnis mit Oenoferm® Icone• Verhindert Fehleraromen, flüchtige Säure und andere Gärungsnebenprodukte• Alkoholtoleranz bis zu 6 Vol.-%

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

Dosage und Anwendung

Wir empfehlen den Einsatz von 5 - 15 g Oenoferm® MProtect je 100 L Most oder Maische, um eine optimale Menge an lebensfähigen Hefezellen zu erhalten. Hierdurch wird die Dominanz über die vorhandene mikrobielle Flora abgesichert. Die Hefe wird bei maximal 30 °C in der zehnfachen Wassermenge (oder Wasser:Most-Gemisch) eingerührt, um eine gute Verteilung und Aktivität während der Anwendung zu garantieren. Ein Einsatz ohne vorhergehende Rehydrierung wird empfohlen.

Die Zugabe einer zweiten Hefe dient der vollständigen alkoholischen Gärung und erfolgt 24 Stunden nach der Anwendung von Oenoferm® MProtect. 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.

Als zweite Hefe empfehlen wir bei Rotwein Oenoferm® Icone oder Oenoferm® Color, sowie Oenoferm® X-thiol oder Oenoferm® X-treme bei Weißwein.

Lagerung

Haltbarkeit: 24 Monate. Vakuumverpackt. Kühl und trocken. Angebrochene Packungen sofort wieder dicht verschließen und innerhalb von 2 - 3 Tagen aufbrauchen.