



Oenoferm® Müller-Thurgau

Frische Müller-Thurgauweine mit feinen Muskatnoten

Produktlerläuterung

Oenoferm® Müller-Thurgau ist eine Rebsortenhefe, die insbesondere die feine rebsortentypische Muskatnote des Müller-Thurgaus betont. Das Ziel ist die Erzeugung moderner und frischer Müller-Thurgau-Weine.

Gärtemperatur	16 - 20 °C
Aromatik	Apfel, Zitrone, fein würziges Muskateller-Aroma,
Weitere Vorteile	<ul style="list-style-type: none"> • Bei reifem Lesegut werden feine Birnenaromen hervorgehoben • Eine Gär-Unterbrechung zur Erzeugung restsüßer Rivaner ist möglich
Empfohlene Rebsorten	Müller-Thurgau, Muskateller
Nährstoffbedarf	Mittel bis hoch – zur Förderung der erwähnten Aromatik empfehlen wir eine kontinuierliche Zugabe von Vitamon® Combi
Tipps	Zur Hervorhebung von würzigen Citrus- und Birnennoten empfehlen wir eine Vergärung bei 18 - 20 °C

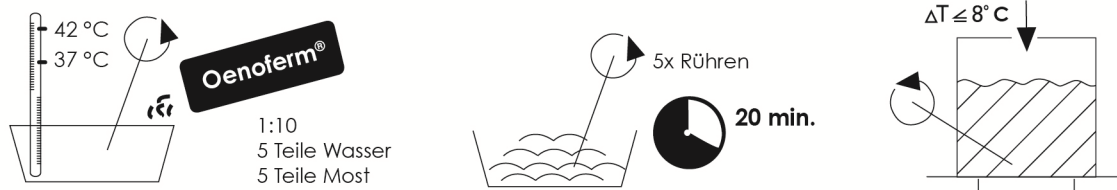
Zulässig nach Verordnung (EG) 2019/934 der EU-Kommission. Nationale Regelungen sind vom Anwender zu prüfen. Geprüft auf Reinheit und Qualität.

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® Müller-Thurgau 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.