



Oenoferm® Pink

Moderne, trockene Roséweine mit klarer Frucht

Produkterläuterung

Oenoferm® Pink unterstützt die Stilistik moderner, internationaler Roséweine; spritzig-trocken mit klarer Frucht. Der trendige Farbeffekt in den Weinen ist pinkrot mit violetten Farbreflexen. Oenoferm® Pink verleiht den Weinen ein florales Aroma sowie Noten von Himbeeren, roten Früchten und feine Würze.

Gärtemperatur	13 - 20 °C
Aromatik	Himbeeren, roten Früchten und feine Würze
Eigenschaften	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Saccharomyces cerevisiae (bayanus)</i> • Angärphase: kann leicht verzögert sein • Gärkinetik: gezügelt und gleichmäßig • Alkoholtoleranz: bis 15 Vol.-% • Bildung von Gärungsnebenprodukten: sehr gering • Glycerinbildung: 5 - 8 g/L • Nährstoffbedarf: normal • Flüchtige Säureproduktion: gering (unter 0,25 g/L)
Empfohlene Rebsorten	Alle roten Sorten, die als Rosé vinifiziert werden
Tipp	Anschließender BSA: möglich, eventuell verzögert

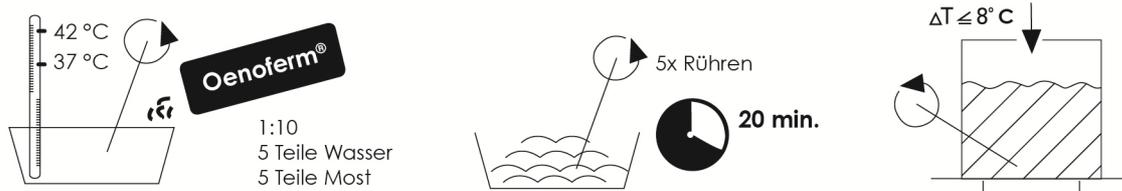
Zulässig nach Verordnung (EG) 2019/934 der EU-Kommission. Nationale Regelungen sind vom Anwender zu prüfen. Geprüft auf Reinheit und Qualität.

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

20 - 30 g/100 L.



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.