



Oenoferm® Terra

Für den ausgeprägten Terroircharakter

Produktlerläuterung

Oenoferm® Terra ist ein *Saccharomyces cerevisiae* var. *bayanus*-Hefestamm. Die Hefe begleitet den eigenständigen Charakter von Weiß- und Rotweinen. Damit kommt die harmonische Bildung von Aromastoffen zur vollen Ausprägung.

	Weißwein	Rotwein
Gärtemperatur	17 - 22 °C	22 - 28 °C
Aromatik	Terroirgeprägter Charakter	
Weitere Vorteile	<ul style="list-style-type: none"> • Zügige Angärung • sichere Gärleistung und Endvergärung 	
Empfohlene Rebsorten	Alle weißen und roten Rebsorten	
Nährstoffbedarf	Hoch – zu Gärbeginn höhere Mengen Vitamon® Combi in weiterer Folge kombiniert mit VitaFerm® Ultra	
Tipp	Zur Modifikation der Stilistik mit Oenoferm® wild & pure kombinierbar, um die Aromen-Vielfalt zu erhöhen	

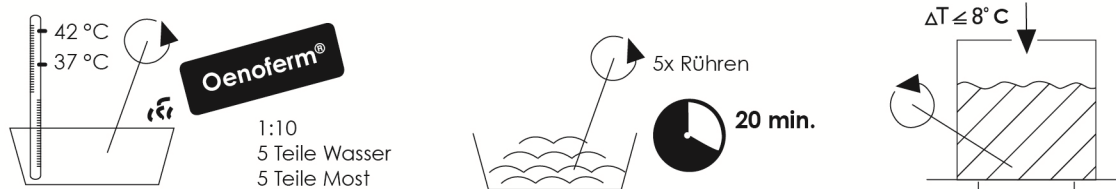
Zulässig nach Verordnung (EG) 2019/934 der EU-Kommission. Nationale Regelungen sind vom Anwender zu prüfen. Geprüft auf Reinheit und Qualität.

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® Terra 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.