



Oenoferm® Typico

Weißweinhefe zur Förderung der Sortenaromatik

Produktlerläuterung

Oenoferm® Typico ist geeignet für elegante und nuancenreiche Weine mit dem Ziel die Reifearomatik der Trauben hervorzubringen.

Gärtemperatur	18 - 22 °C
Charakteristik	<ul style="list-style-type: none"> • Sortentypische reifen Aromen mit exotischen Früchten und Aprikose • Körperreiche Weine mit einem cremigen Mundgefühl
Empfohlene Rebsorten	Riesling, Silvaner, Müller-Thurgau, Kerner, Grüner Veltliner, Welschriesling, Burgunder-Familie, Neuburger, Muskat Ottonel, Rotgipfler, Zierfandler
Gärführung	<ul style="list-style-type: none"> • Mittlerer bis hoher Nährstoffbedarf • Auf entsprechende Nährstoffversorgung achten – VitaFerm® Ultra • Mitte bis Ende der Gärung die Temperatur anheben (21 - 22 °C)

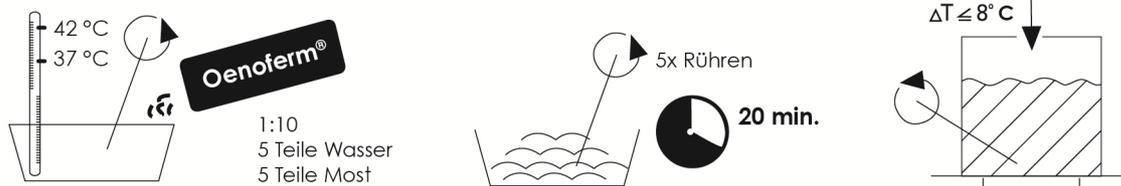
Zulässig nach Verordnung (EG) 2019/934 der EU-Kommission. Nationale Regelungen sind vom Anwender zu prüfen. Geprüft auf Reinheit und Qualität.

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® Typico 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.