

ReKru GmbH
Brennerei-Kellerei-Mostereibedarf
Betzauer Str. 28
88079 Kressbronn
Tel.: (0 75 43) 77 44
Fax: (0 75 43) 51 35
E-Mail: team@rekru.de



Oenoferm®
Bio
Selection Klingenberg

Produktlerläuterung

Oenoferm® Bio ist eine unter zertifizierten biologischen Herstellungsbedingungen vermehrte und getrocknete Reinzuchtheife. Die verwendeten Vermehrungsmedien stammen aus zertifiziertem biologischem Anbau. Vermehrung, Trocknung und Abpackung der Hefe unterliegen einer Kontrolle gemäß der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 und Folgerecht. Der eingesetzte Hefestamm unterstreicht die typischen Merkmale der Traubensorte, der Weinbergslage und der Bodenbeschaffenheit, ohne selbst den Weintyp zu prägen. Diese Hefe wurde als „Saccharomyces cerevisiae isolat Klingenberg“ von Dr. Seibicke aus den Weinbergen des Markgrafen von Baden am Schloss Staufenberg selektioniert.

Zulässig nach den Verordnungen und Richtlinien der EU. Fachlaborgeprüft auf Reinheit und Qualität.

Behandlungsziel

Gezielte Vergärung von rebsorte- und lagebetonten Weinen nach den Regelungen des integrierten, biologischen und biodynamischen Weinbaus.

Produkt und Wirkung

Die Bereitung von Weinen aus biologisch angebauten Trauben erfordert besondere Sorgfalt, nicht nur im Weinberg, sondern auch in der gesamten Kellereiwirtschaft. Die Gärung nimmt dabei eine besondere Schlüsselstellung ein. An die Sicherheit in der Gärführung, die minimierte Bildung von Gärungsnebenprodukten und die Geruchs- und Geschmacksneutralität der eingimpften Hefe werden besondere Anforderungen gestellt. Unter Berücksichtigung dieser Anforderungen erfolgte die Selektion und Auswahl der Hefekultur von Oenoferm® Bio. Die für den Gärverlauf günstigste Temperatur liegt zwischen 16 und 22 °C bei Weiß- und Roséweinen, bei Rotweinen zwischen 20 und 26 °C.

Dosage

Die üblicherweise empfohlene Dosage beträgt 15 g Oenoferm® Bio/100 L Most. Bei einer Angärtemperatur unter 15 °C, bei Botrytis geschädigtem Lesegut und bei hochgradigen Mosten sollte die Dosierung auf 20 - 25 g/100 L Most erhöht werden.

Anwendung

Die Rehydrierung von Oenoferm® Bio wird in der ca. 10fachen Menge eines 1 : 1 Most-Wassergemisches bei 35-37 °C durchgeführt. Oenoferm® Bio hierzu langsam unterrühren und 20-30 Minuten quellen lassen. Im Anschluß die Hefesuspension, die in der Regel eine leichte Schaumbildung aufweist, dem Gesamtgebilde unter Rühren zugeben. Um einen zellschädigenden Hefeschock zu vermeiden, sollte die Temperaturdifferenz zwischen dem lauwarmen Hefeanatz und dem kühlen Most nicht mehr als 8 °C betragen. Eine langsame Anpassung der Temperaturen zwischen der Hefesuspension und dem Gebinde ist daher bei kalten Mosten notwendig.

Zur Steigerung der Hefevitalität ist es sinnvoll, nach ca. 10 Minuten dem Rehydrierungsansatz den natürlichen Hefemobilisator und Hefenährstoff VitaDrive® zuzusetzen. Dabei sollte die gleiche Dosagemenge an VitaDrive® wie zuvor an Hefe verwendet werden. VitaDrive® stärkt die Hefe frühzeitig mit wichtigen Aminosäuren, Mikroelementen und Vitaminen. Dadurch wird die Vermehrungsrate gefördert, die Zellaktivität erhöht und die Widerstandskraft gesteigert. Im Ergebnis wird neben einer vollständigen Endvergärung, die Reintönigkeit gefördert und die Bockserneigung reduziert.

Eine entsprechende Nährstoffversorgung der Hefe ist sicherzustellen. Nach Einsetzen des Gärprozesses ist es ratsam, eine regelmäßige Gär- und Temperaturkontrolle durchzuführen, um den Prozeß auf dem erforderlichen Niveau zu halten.

Lagerung

Vakuumverpackt. Bitte gekühlt und trocken lagern. Die Verpackungen nach Teilentnahmen sofort dicht verschließen, kühl lagern und innerhalb von 2 - 3 Tagen aufbrauchen.

**Unter zertifizierten
Bio-Bedingungen
erzeugte
Reinzuchtheife für
Weine aus
integriertem,
biologischem und
biodynamischem
Anbau**



DE-003-Öko-
Kontrollstelle

ERBSLÖH Geisenheim AG • Erbslöhstraße 1 • D-65366 Geisenheim • Tel: 06722/708-0 •
Fax: 06722/6098 • info@erbsloeh.com • www.erbsloeh.com

Unsere Produktmerkblätter und die darin enthaltenen Behandlungsempfehlungen basieren auf dem derzeitigen Stand unserer Erfahrungen. Da uns die Vorbehandlung in den meisten Fällen unbekannt ist und Unabwägbarkeiten der zu behandelnden Naturprodukte hinzukommen können, sind diese Empfehlungen nur allgemeiner Natur und dienen Ihrer Beratung. Ohne eine gesonderte schriftliche problembezogene Stellungnahme unsererseits können diese allgemeinen Hinweise deshalb keine Rechtsverbindlichkeit mit Haftungsfolgen entfalten. Alle Informationen entsprechen den derzeitigen rechtlichen Grundlagen der Bundesrepublik Deutschland und der EU. Es gelten ergänzend unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen. Edition 08/08 - Oenoferm_Bio.doc - Druck am 19.11.2008