

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  
Internet: www.rekru.de



## Produktlerläuterung

Oenoferm® Tipico ist eine reine Trockenreinzuchthefer des renommierten australischen Weinforschungsinstituts AWRI (Australian Wine Research Institute). Dieser Hefestamm gehört zur Heferasse *Saccharomyces cerevisiae*.

Zulässig nach den derzeit gültigen Gesetzen und Verordnungen. Fachlaborgeprüft auf Reinheit und Qualität.

## Behandlungsziel

Oenoferm® Tipico zeichnet sich besonders durch sein breit gefächertes Spektrum an Aromen aus. Sortentypische Charaktere werden speziell bei den Rebsorten Riesling, Müller-Thurgau und Kerner freigelegt. Dies gilt nicht nur für Qualitäten im Bereich QbA und Kabinett, sondern gerade bei den höheren Qualitätsstufen werden die Primär- und Sekundäraromen verstärkt gebildet.

Die mit Oenoferm® Tipico vergorenen Weine bilden den Grundbaustein der Erbslöh-Cuvée-Vinifikation. Zusammen im Verschnitt mit Weinen aus der Vergärung mit Oenoferm® InterDry und Oenoferm® Bouquet bekommen die Weine den internationalen Charakter. Junge, frische, fruchtige Weine können so geschickt für den anspruchsvollen Konsumenten kreiert werden. Der eventuell gewünschte biologische Säureabbau mit BioStart®-Milchsäurebakterien kann sowohl im Einzelgebilde, als auch im Gesamt-Cuvée erfolgen.

Je nach gewünschtem Weißweintyp kann der mit Oenoferm® Tipico vergorene Weißwein selbstverständlich auch separat ausgebaut werden.

## Dosage

Eine Zugabe von 15 – 25 g Oenoferm® Tipico auf 100 l Most erzeugt eine optimale Menge an lebensfähigen Hefezellen pro ml Most. Diese hohe Dichte der Zellen garantiert einen sofortigen Beginn des Gärungsprozesses und eine Dominanz über wilde Hefekulturen.

Mosttemperatur > 15°C: 15 g/100 l  
Mosttemperatur < 15°C,  
bei besonders schneller Angärung,  
jahrgangsbedingte Gärschwierigkeiten: 20 – 25 g/100 l

## Anwendung

Die Rehydratisierung von Oenoferm® Tipico wird in der ca. 10-fachen Menge eines 1:1 lauwarmen Most-Wassergemischs durchgeführt (maximal 35 °C). Oenoferm® Tipico wird langsam untergerührt und für 20 – 30 Minuten quellen gelassen. Die Hefesuspension, die in der Regel eine leichte Schaumbildung aufweist, wird sodann dem Gesamtgebilde unter Rühren zugegeben. Die Temperaturdifferenz zwischen dem warmen Hefeansatz und dem kühlen Most sollte nicht mehr als 8 °C betragen. Ansonsten könnte ein sogenannter Hefeschock entstehen, und viele Hefezellen würden geschädigt. Eine langsame Anpassung der Temperaturen zwischen der Hefesuspension und dem Gebilde verhindert dies.

Es ist sinnvoll in den Rehydrierungsansatz der Hefe nach ca. 10 Minuten den biologischen Hefemobilisator und Hefenährstoff VitaDrive® in der gleichen Menge wie die Hefe zuzudosieren. VitaDrive® stärkt die Hefe frühzeitig mit wichtigen Aminosäuren, Mikroelementen und Vitaminen, fördert die Vermehrungsrate, erhöht die Zellaktivität und steigert die Widerstandskraft. Somit wird eine vollständige Endvergärung, eine Reduzierung der Bockserneigung und die Förderung der Reintönigkeit erreicht.

Sobald der Gärprozess durch die Hefekulturen aktiv einsetzt, ist es ratsam, eine Temperaturkontrolle durchzuführen, um den Gärprozess auf dem erforderlichen Niveau zu halten.

Oenoferm® Tipico eignet sich besonders für die Erzeugung von klassischen Weißweinen, vornehmlich Riesling, Müller-Thurgau, Kerner. Oenoferm® Tipico ist ein Schlüsselprodukt der Erbslöh-Cuvée-Vinifikation.

## Lagerung

Vakuumverpackt. Bitte Packung gekühlt und trocken lagern. Auf dichte Verpackung achten. Anbruchgebilde sofort wieder dicht verschließen und innerhalb von 2-3 Tagen aufbrauchen.

**Weißweinhaefe für  
den klassischen  
Weintyp,  
vornehmlich  
Riesling, Müller-  
Thurgau, Kerner**