

Produktlerläuterung

Oenoferm® Rouge ist eine spezielle Selektion der bewährten Oenoferm® Klosterneuburg. Es handelt sich dabei um den Hefestamm LW 317-29 der Heferasse *Saccharomyces cerevisiae*, wobei beim Selektieren besonderen Wert auf die Farbschonung und Farberhaltung bei der Vergärung von Rotmaischen und -mosten gelegt wurde. Zulässig nach den derzeit gültigen Gesetzen und Verordnungen. Fachlaborgeprüft auf Reinheit und Qualität.

Behandlungsziel

Farbschonende und farberhaltende Vergärung von Rotmosten und -maischen. Oenoferm® Rouge ist ein Produkt der Erbslöh-Cuvée-Vinifikation.

Produkt und Wirkung

Oenoferm® Rouge wurde speziell zur Rotweinbereitung selektiert. Durch eine besondere Aufbereitungstechnologie gelang es, Einzelkulturen mit einer reduzierten Betaglycosidaseaktivität zu isolieren. Die Betaglycosidaseaktivität wirkt zerstörend auf die Anthocyane. Da diese Begleitsubstanz bei Oenoferm® Rouge reduziert ist, sind auch die Farbverluste während der Gärung geringer. Die gezielten Vermehrungsschritte und die schonende Trocknung lassen außerdem eine geringe Anlagerung von Farbstoffen an den Zellwänden zu. Alle anderen bewährten Eigenschaften des Klosterneuburg-Stammes konnten darüber hinaus bei Oenoferm® Rouge erhalten bleiben, die somit auch in puncto schneller Angärung, gezügelter, vollständiger Durchgärung, hohe Alkoholverträglichkeit und geringer Schaumbildung optimal ist. Auch die Einleitung eines anschließend gewünschten biologischen Säureabbaus mit BioStart® oenos ist problemlos. Oenoferm® Rouge eignet sich besonders für die Herstellung des internationalen Rotweintyps. Dieser zeichnet sich durch Verschnitte verschiedener Rotweine unterschiedlicher Charakterprägungen aus. Mit Oenoferm® Rouge vergorene Weine sind in ihrem Rotweincharakter sehr kompakt, stabil und mit vielen Beeren- und Steinfruchtaromen versehen. Insbesondere im Verschnitt mit Rotweinen, die mit Oenoferm® Rouge vergoren wurden, sind individuelle Rotweintypen für unterschiedliche Konsumentenansforderungen erzeugbar. Der biologische Säureabbau mit BioStart® oenos kann sowohl im Cuvée, als auch im Einzelbinde erfolgen. Je nach gewünschtem Rotweintyp kann der mit Oenoferm® Rouge vergorene Rotwein selbstverständlich auch separat ausgebaut werden.

Dosage

Eine Zugabe von 15 – 25 g Oenoferm® Rouge 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.

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

Anwendung

Die Rehydratisierung von Oenoferm® Rouge wird in der ca. 10-fachen Menge eines 1:1 lauwarmen Most-Wassergemischs durchgeführt (maximal 35 °C). Oenoferm® Rouge wird langsam untergerührt und für 20 – 30 Minuten quellen gelassen. Die Hefesuspension, die in der Regel eine leichte Schaumbildung aufweist, wird sodann dem Gesamtbinde unter Rühren zugegeben. Die Temperaturdifferenz zwischen dem warmen Hefeansatz und dem kühlen Most sollte nicht mehr als 8 °C betragen. Ansonsten könnte ein sogenannter Hefeshock entstehen, und viele Hefezellen würden geschädigt. Eine langsame Anpassung der Temperaturen zwischen der Hefesuspension und dem Binde 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® Rouge eignet sich besonders für die Erzeugung des frankophil-romanischen Rotweincharakters mit sehr gutem Entwicklungspotential.

Oenoferm® Rouge ist ein Schlüsselprodukt der Erbslöh-Cuvée-Vinifikation.

Lagerung

Vakuumverpackt. Bitte gekühlt und trocken lagern. Angebrochene Packungen sofort wieder dicht verschließen und innerhalb von 2-3 Tagen aufbrauchen.

**Rotweinhafe,
hochkarätig
für den
frankophil-
romanischen
Charakter**

6 Sinne für Ihren Erfolg