



# Oenoferm® PinoType

Für alle elegant, würzig-fruchtigen Weine der Burgunderfamilie

## Produktlerläuterung

Oenoferm® PinoType (Hefestamm 99/3) wurde an der HBLA und Bundesamt für Wein- und Obstbau Klosterneuburg selektioniert. Sie ist eine hervorragende Burgunderhefe um die sortentypischen, modernen Profile der Burgunderfamilie und ihrer Abkömmlinge herauszustellen.

	Weißer Rebsorten	Rote Rebsorten
Gärtemperatur	18 - 22 °C	18 - 28 °C
Aromatik	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fruchtig, fein nussig</li> <li>• Würzig - floral</li> <li>• Mineralisch</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fruchtig zartwürzig</li> <li>• Mineralisch</li> <li>• Vielschichtiges Aroma von Beerenfrüchten und Kirsche</li> </ul>
Empfohlene Rebsorten	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Weißburgunder</li> <li>▪ Grauburgunder</li> <li>▪ Chardonnay</li> <li>▪ Auxerrois</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Spätburgunder</li> <li>• Blauburgunder</li> <li>• Sankt Laurent</li> <li>• Frühburgunder</li> <li>• Schwarzes Riesling</li> <li>• Samtrot</li> </ul>
Weitere Vorteile	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hohe Bildung von Fruchtestern (Banane, exotische Aromen) und Glycerin</li> <li>• Durch die frühe Hefe-Autolyse cremige Weine (Sur-Lies-Lagerung)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sehr gute Farberhaltung</li> <li>• Unterstützt den BSA</li> </ul>
Tipp	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Für fruchtig-lebendige Burgunderweine</li> <li>• Für schwere Burgunderweine (bis 16 Vol.-% empfiehlt sich zusätzlich die Zugabe von VitaFerm® Ultra mit einer abgestimmten Gärführung)</li> <li>• Zur Modifikation der Stilistik mit Oenoferm® wild &amp; pure kombinierbar, um die Aromen-Vielfalt zu erhöhen</li> </ul>	

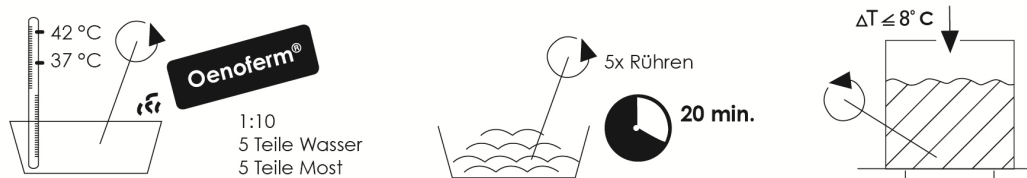
Zulässig nach Verordnung (EG) 934/2019 der EU-Kommission. Nationale Regelungen sind vom Anwender zu prüfen. Geprüft auf Reinheit und Qualität.

## F3-Erbslöh Hefeproduktionsprozess - Fit for Fermentation

Unsere Oenoferm®-Hefestämme werden bereits bei der Herstellung im Rahmen des F3-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® PinoType 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.



ERBSLÖH Geisenheim GmbH • Erbslöhstraße 1 • 65366 Geisenheim, Germany  
Tel.: +49 6722 708-0 • Fax: +49 6722 6098 • info@erbsloeh.com • www.erbsloeh.com

Fortschritt macht Zukunft®

Die hier gegebenen Anwendungsempfehlungen beschreiben den bestimmungsgemäßen Einsatz des Produktes als Prozesshilfsmittel oder Zusatzstoff im Rahmen einer guten Herstellungspraxis. Ausschließlich bei dieser Anwendung kann die Lebensmittelsicherheit für das Endprodukt erreicht werden. Bitte beachten Sie jedoch: Unsere Produktmerkblätter basieren auf unserem derzeitigen Erfahrungsstand. Sie dienen allein der allgemeinen Information über unsere Produkte. Wegen der Unwägbarkeiten der Behandlung von Naturprodukten und möglicher Vorbehandlungen übernehmen wir keine Haftung für die Anwendung im Einzelfall. Die Einhaltung der für den Einsatz unserer Produkte geltenden Gesetze und Sicherheitsbestimmungen ist vom Anwender stets selbst zu prüfen. Alle Angaben erfolgen daher ohne Gewähr. Änderungen bleiben vorbehalten. Es gelten ergänzend unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen (abrufbar unter www.erbsloeh.com).  
Version 004 - 11/2019 JF - Druck 28.11.2019