



Oenoferm® LA HOG F3

- Entwicklung eines neuen Hefestammes zur Reduzierung der Alkoholgehalte von Wein und zur Steigerung der Glyceringehalte



**Dr. Jürgen Fröhlich
Hannes Weninger
Rolf Stocké**

www.erbsloeh.com

Erbslöh® LA-C mit Oenoferm® LA-HOG F3

Wortklärung:

Erbslöh® LA-C:

- **LA-C: Low-Alcohol-Concept** – Konzept unter Verwendung der Hefe Oenoferm® LA-HOG F3 in Kombination mit einer speziellen Nährstoffversorgung

Oenoferm® LA-HOG F3:

- **LA-HOG: Low-Alcohol - High-Osmolarity-Glycerol** = geringere Alkoholbildung (Ethanol) aufgrund der Nutzung des Hefe-eigenen Stoffwechselweges zur Bildung von Glycerin

Erbslöh® LA-C mit Oenoferm® LA-HOG F3

Positive Eigenschaften und Vorteile:

- Die überdurchschnittliche Glycerin-Bildung sorgt für mehr Mundgefühl.
- Der Alkoholgehalt wird bis zu einem Vol.-% gesenkt.
- Die Bildung fruchtiger Aromen und eine hohe Gärstärke durch Anwendung des Nährstoffkonzeptes Erbslöh® LA-C.

9.

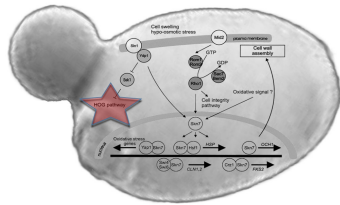
Erbslöh® LA-C mit Oenoferm® LA-HOG F3

Positive Eigenschaften und Vorteile:

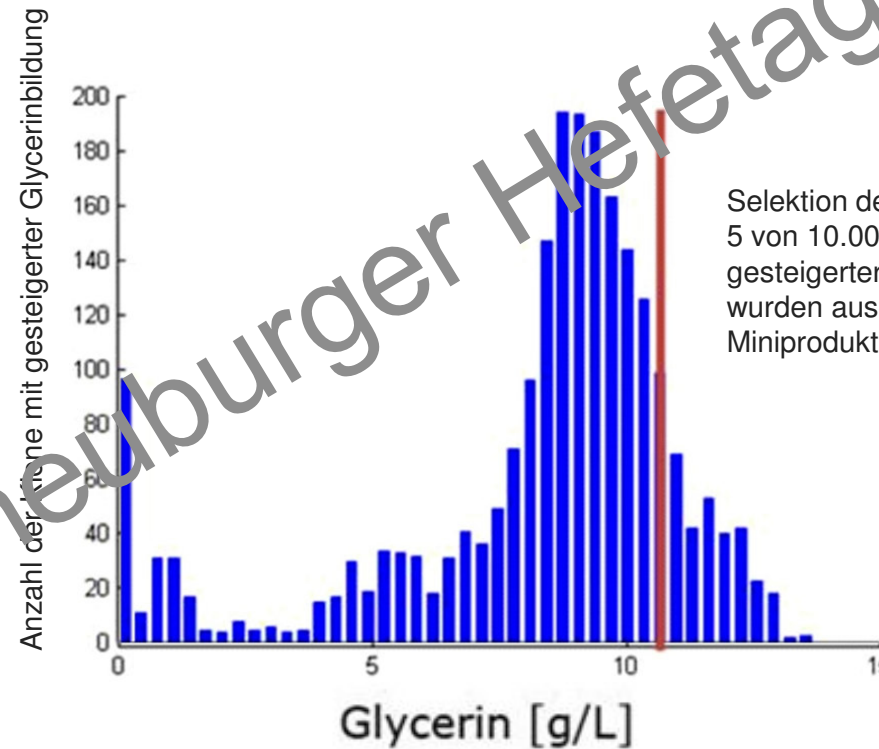
- **Einsatz im Rot- und Weißwein**

9. Klosterneuburger Hefetagung

Oenoferm® LA-HOG F3

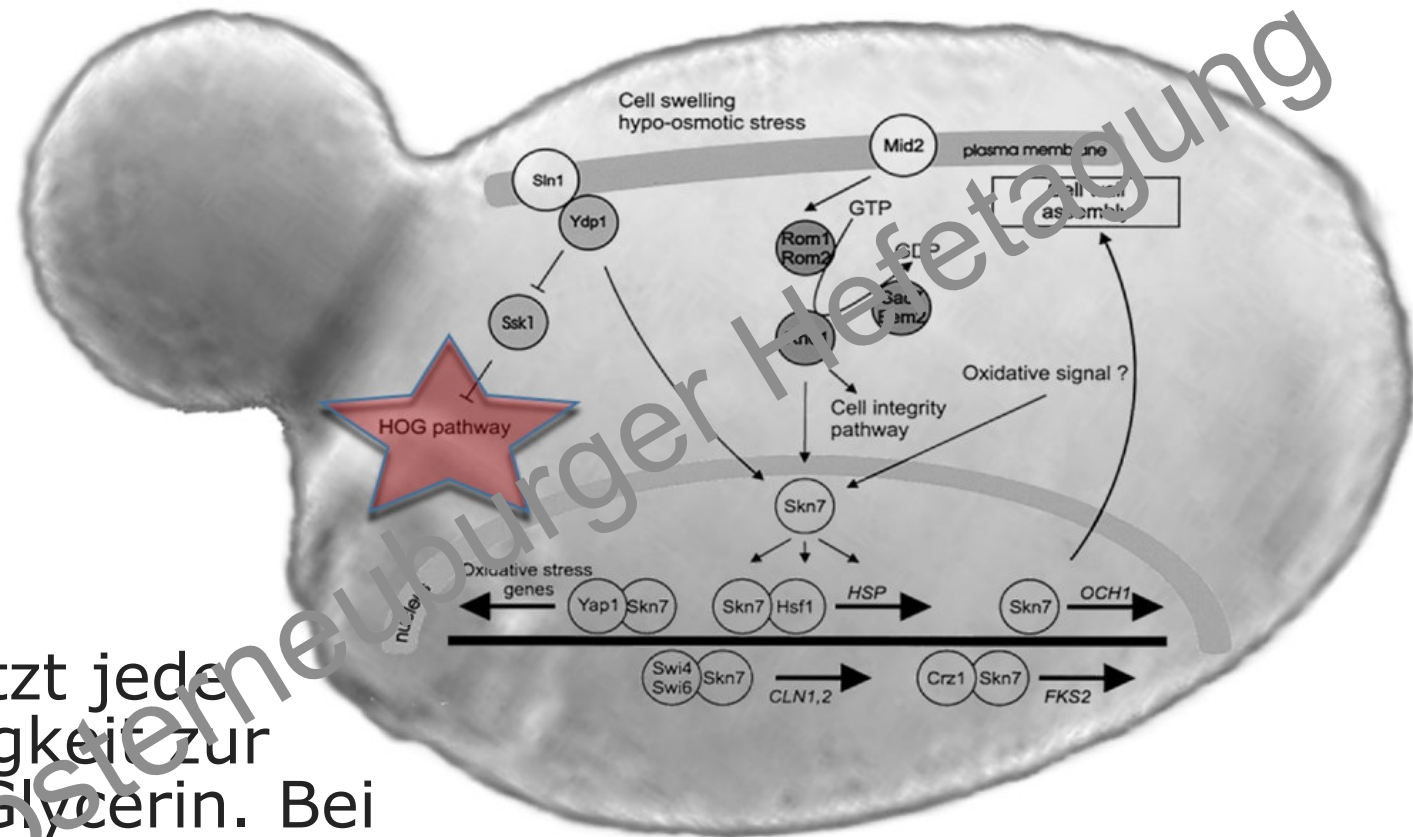


Wie entwickelt man dies?



9. Klosterneuburger Hefetagung

Oenoferm[®] LA-HOG F3



Generell besitzt jede Hefe die Fähigkeit zur Bildung von Glycerin. Bei Oenoferm[®] LA-HOG F3 ist diese Fähigkeit stärker ausgeprägt!

Stoffwechselweg von Oenoferm[®] LA-HOG

Oenoferm® LA-HOG F3 mit Erbslöh® LA-C

Verwendete Produkte:

Das Ernährungs-Konzept **Erbslöh® LA-C** setzt sich zusammen aus:

- **VitaDrive® F3** zum Rehydratisieren
- **VitaFerm® Ultra F3** als Basis-Nährstoff für den Most
- und einer kontinuierlichen **Vitamon® Liquid (LittoThiamol P)** Versorgung.

Das Konzept ist obligatorisch und nicht optional anzuwenden!

Oenoferm® LA-HOG F3 mit Erbslöh® LA-C

	Weißwein	Rotwein
GÄR- TEMPERATUR	15 – 18 (20) ° C	25 – 33° C
AROMATIK	Intensiver Duft mit frisch-fruchtig und exotischen Aromen	Balance von komplexer und animierender Frucht mit würziger Struktur und langlebigen Aromen
STRUKTUR & WEINSTIL	Erhöhtes positives Mundgefühl und Körper, unterstützt die sortentypischen Eigenschaften für lebendige und harmonische Weine.	

9. Klosterneuburger Hefetagung

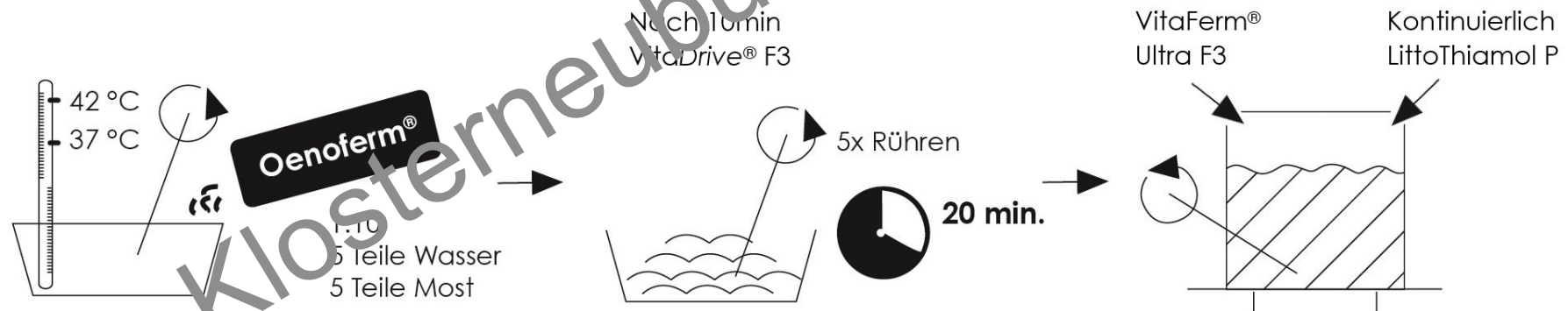
Oenoferm® LA-HOG F3 mit Erbslöh® LA-C

	Weißwein	Rotwein
AKTIVATOR & NÄHRSTOFFE	<ul style="list-style-type: none"> ▪ VitaDrive® F3: 30 - 40 g/hL ▪ VitaFerm® Ultra F3: 30 g/hL ▪ Vitamon® Liquid (LittoThiamol P): 1.-5. Tag: je 30 mL/hL 6. Tag: 20 mL/hL <p>Weitere Tage: 15 mL/hL (abhängig vom Gärverlauf)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ VitaDrive® F3: 30 - 40 g/hL ▪ VitaFerm® Ultra F3: 20 g/hL ▪ Vitamon® Liquid (LittoThiamol P): 1.-4. Tag: je 20 mL/hL <p>Weitere Tage: 15 mL/hL (abhängig vom Gärverlauf)</p>

Erbslöh® LA-C mit Oenoferm® LA-HOG F3

Dosage:

Eine Zugabe von 30 - 40 g Oenoferm® LA-HOG F3 auf 100 L Most gewährleistet eine optimale Menge an lebensfähigen Hefezellen.



Erbslöh® LA-C mit Oenoferm® LA-HOG F3



Vielen Dank für
Ihre
Aufmerksamkeit

Dr. Jürgen Fröhlich
Hannes Weninger
Rolf Stocké

www.erbsloeh.com

König · Unden · Fröhlich *Eds.*

Helmut König
Gottfried Unden
Jürgen Fröhlich
Editors



Biology of Microorganisms on Grapes,
in Must and in Wine

2nd Ed.

Biology of Microorganisms on Grapes, in Must and in Wine

2nd edition

 Springer

9. Klosterneuburger Hefetagung