

ERBSLÖH élesztők fehér- és rozéborokhoz

	Közvetlen beoltás	Alkohol-tűrés [v/v %]	Tápanyag-igény	Ajánlott erjesztési hőmérséklet [°C]	Erjedési sebesség	Killer aktivitás	Hatása az almasav-bomlásra	Aromakép	Ajánlás	Szőlőfajták
Fehér- és rozéborokhoz										
Oenoferm®		14	Közepes	16 – 22	Mérsékelt	•	Semleges	friss, életteli bortípushoz, zöldalma és őszibarack aromajegyekkel	tiszta illatú, fajtajelleges borokhoz	Minden fehérborszőlőhöz
Oenoferm® Bio		17,5	Közepes	16 – 23	Mérsékelt	••	Semleges	Kiemeli a szőlő fajtajellegét, a talaj és a dülő karakterét.	Biztos erjedésvezetéshez és a termőtájat kihangsúlyozó borokhoz. Bioborok készítéséhez és pezsgősítéshez.	Minden fehérborszőlőhöz
Oenoferm® Belle Arome		14	Magas	17 - 22	Mérsékelt	•	Semleges	fehérhúsú gyümölcsök, citrus/ áfonyajegyek, teljes éréskor sárgahúsú gyümölcsaromák és egzotikus gyümölcsök	modern borstílus kialakításához, kellemes krémes ízérettel	müller-thurgau, pinot blanc, szürkebarát, muskotály
Oenoferm® Bouquet		15	Magas	16 – 20	Mérsékelt	••	Semleges	Aromagazdag fehérborokhoz, érett, egzotikus jegyekkel	Házassításhoz kiválóan alkalmas	Müller-thurgau, tramini, muskotály, rajnai rizling, bouvier, hárslevelű, irsai olivér, királyleányka, furmint.
Oenoferm® Champ		16	Közepes	14 – 26	Mérsékelt	•	Gátolja	Nagyértékű, palackos erjesztésű pezsgők készítéséhez; finom gyümölcsösséggel, diszkrét élesztős és diós jegyekkel.	Champagneban szelektált élesztőtörzs a klasszikus palackos erjesztéshez	Burgundi fajták, chardonnay, rizlingek.
Oenoferm® Chardonnay		14	Közepes	16 - 22	Gyors	•	Elősegíti	Sárgadinnye illat és egzotikus gyümölcsök, érett egres	Ideális koracél tartályban és fahordóban történő érleléshez.	Chardonnay, pinot blanc, szürkebarát


ERBSLÖH élesztők fehér- és rozéborokhoz

	Közvetlen beoltás	Alkohol-tűrés [v/v %]	Tápanyag-igény	Ajánlott erjesztési hőmérséklet [°C]	Erjedési sebesség	Killer aktivitás	Hatása az almasav-bomlásra	Aromakép	Ajánlás	Szőlőfajták
Fehér- és rozéborokhoz										
Oenoferm® Elégance		14	Alacsony	17 -22	Gyors	•	Elősegíti	Nagyon gyümölcsös fehérborokhoz.	Kiváló elegáns rajnai- és olaszrizlingekhez	Rizlingek, pinot blanc
Oenoferm® Finesse		16	Közepes	10 – 20	Gyors	•	Elősegíti	Fajtajelleges, gyümölcshangsúlyos és nagyobb ízintenzitású borok	Gazdag zamatú és elegáns fehérborok és rozék készítéséhez	Fehér- és rozéborok
Oenoferm® Freddo		15	Alacsony	13 – 17	Gyors	••	Gátolja	nagyon tiszta illatú, fajtajelleges, citrus-, alma- és őszibarack aromajegyekkel rendelkező, friss, lendületes borokhoz	minden friss, gyümölcsös borhoz, ahol a bor fiatalossága, frissessége kell, hogy előtérbe kerüljön	olaszrizling, müller thurgau, pinot blanc, chardonnay, sauvignon blanc, cserzei fu”szeres, irsai olivér, királyleányka, furmint, zenit, szürkebarát
Oenoferm® InterDry		13	Közepes	18 -22	Mérsékelt	•	Semleges	széles, sokrétű aromaképpel rendelkező, fűszeres jegyek a virágillattól az érett gyümölcsökig	finom és elegáns bortípushoz; az erjedés könnyen megállítható	müller thurgau, ottonel muskotály, tramin, bouvier, furmint
Oenoferm® Klosterneuburg		14	Magas	17 – 22	Mérsékelt	•	Elősegíti	fajtajelleges aromaképpel, kiemeli a fűszeres, diós, vegetatív érett gyümölcsös aromákat is	testes, vastag, fajtajelleges borokhoz	pinot blanc, chardonnay, ottonel muskotály, cirfandli, leányka
Oenoferm® Müller-Thurgau		13,5	Közepes	16 - 19	Mérsékelt	••	Semleges	aromás frissesség, az elegáns citrus- és körtejegyek kiválóan harmonizálnak a tipikus fu”szeres muskotály jegyekkel	minden modern, elegáns és diszkrét muskotályjegyekkel rendelkező müller thurgauhoz	müller-thurgau (rizlingszilváni)

ERBSLÖH élesztők fehér- és rozéborokhoz

	Közvetlen beoltás	Alkohol-tűrés [v/v %]	Tápanyag-igény	Ajánlott erjesztési hőmérséklet [°C]	Erjedési sebesség	Killer aktivitás	Hatása az almasav-bomlásra	Aromakép	Ajánlás	Szőlőfajták
Fehér- és rozéborokhoz										
Oenoferm® MProtect		6	Közepes	5 – 15	Mérsékelt		Semleges	<i>Metschnikowia pulcherrima</i> vadélesztő a szőlőn lévő spontán mikroflóra kontrollálásához	a nem kívánt illatjegyek visszaszorítására borokban, mint az illósav vagy az oldószeres illatok	fehér- és kékszőlőkhöz
Oenoferm® PinoType		15	Magas	18 – 22	Lassú	•	Elősegíti	virágos, gyümölcsös, enyhén fűszeres illatjegyekkel, ízben minerális, fűszeres, enyhén diós	az összes burgundi fajtához, ahol a virágillat és a krémes íz egysége fontos	Fehér: pinot blanc, szürkebarát, chardonnay Vörös: Pinot noir, Szentlőrinci
Oenoferm® Riesling		13,5	Közepes	17 – 22	Mérsékelt	••	Semleges	gyümölcsös őszibarackjegyek, édeskés buké, egzotikus aromákkal	egyaránt használható könnyű - gyümölcsös - és testes, érett rizlingek erjesztéséhez is	rajnai rizling, olasz rizling, korai piros veltelini
Oenoferm® Rosé		13,5	Közepes	17 - 22	Mérsékelt	•	Semleges	friss rozébor készítéséhez és blanc de noirhoz	komplex aromát alakít ki a fajtára jellemző gyümölcs irányába, édes virágillat és méz jegyekkel	Minden fehér- és vörösborszőlőhöz (pl. Cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot, syrah)
Oenoferm® Terra		14	Magas	17 – 22	Mérsékelt	••	Semleges	a borok saját karakterének megjelenítése, a szőlő saját aromajegyeinek kihangsúlyozásával	autentikus, terroireborok készítéséhez; a spontán erjedéshez hasonló, de biztos erjesztést tesz lehetővé	Minden fehér- és vörösborszőlőhöz
Oenoferm® Tipico		14	Közepes	18 – 22	Mérsékelt	••	Semleges	illata nagyon kifinomult, kiemeli a fajtára jellemző érlelt aromákat, sok egzotikus gyümölcsös és sárgabarackkal	minden borhoz ahol a bogyó érett aromáit kell előtérbe helyezni, elegáns, krémes és kifinomult borokhoz	zöld veltelini, olaszrizling, müller thurgau, pinot blanc, chardonnay, rizling, ottonel muskotály, cirfandli, ezerjő, hárslevelű, juhfark, kéknyelű
Oenoferm® Veltliner		15	Közepes	14 – 17	Gyors	••	Gátolja	kiemeli a fajtajelleges friss, gyümölcsös zöld veltelini aromát, és a fajtára jellemző fűszeres, borsos jegyek előtérbe kerülnek	testes, vastag, fajtajelleges borokhoz	zöld veltelini, korai piros veltelini


ERBSLÖH élesztők fehér- és rozéborokhoz

	Közvetlen beoltás	Alkohol-tűrés [v/v %]	Tápanyag-igény	Ajánlott erjesztési hőmérséklet [°C]	Erjedési sebesség	Killer aktivitás	Hatása az almasav-bomlásra	Aromakép	Ajánlás	Szőlőfajták
Fehér- és rozéborokhoz										
Oenoferm® wild & pure		14	Alacsony	16 – 20	Mérsékelt			Elősegíti Nagyobb mennyiségű monoterpén és gyümölcsészter termelés a <i>Torulaspóra delbrückii</i> vadélesztő miatt.	Komplex aromatikával és kiváló krémességgel rendelkező, fajtajelleges borkhoz. Kiváló erjedés újraindításhoz.	Minden fehérborszőlő, müller-thurgau, zöldvettlini, muskotály. Minden vörösborszőlőhöz is.
Oenoferm® X-thiol		16	Közepes	15 – 22	Mérsékelt	•	Semleges	Gyümölcsös tiol-és egzotikus aromák kiemeléséhez. <15°C: hideg-erjesztési aromák 18–22°C: a gyümölcsös tiol aromák képződéséhez	A komplex erjedési aromák képzése kiemeli a friss, gyümölcsös illatokat.	Sauvignon blanc, rajnai rizling, muskotály, zöldvettlini, müller-thurgau, chardonnay, rozékhozis használható.
Oenoferm® X-treme		17	Alacsony	10 – 17	Gyors	•	Gátolja	Intenzív, tiszta illatú aromák, fűszeres friss gyümölcsös illatokkal. Hibridélesztő kiváló erőteljes erjesztési tulajdonságokkal pezsgósításhoz.	Modern, minerális jegyekkel rendelkezőborokhoz, friss gyümölcs jegyekkel és fajtajelleggel. Kiválóan használható újraindításhoz. Pezsgőknél: ásványosság kihangsúlyozásához	Olaszrizling, rajnai rizling, pinot blanc, chardonnay, sauvignon blanc, szilváni, Müller-thurgau, zöldvettlini, muskotály.

ERBSLÖH élesztők vörösborokhoz

	Közvetlen beoltás	Alkohol-tűrés [v/v %]	Tápanyag-igény	Ajánlott erjesztési hőmérséklet [°C]	Erjedési sebesség	Killer aktivitás	Hatása az almasav-bomlásra	Érzékszervi hatás	Aromakép	Ajánlás	Szőlőfajták
Vörösborokhoz											
Oenoferm® BeRed		15,5	Közepes	22 – 32	Mérsékelt	•	Elősegíti	szín, neutrális	Fekete bogyós gyümölcsök aromatikája	Strukturált, hosszan érlelhető vörösborokhoz, stabil színnel. Ezeket a tulajdonságokat a tölgyfahordós érlelés kiemeli. Biotanúsított élesztő.	Minden vörösborszőlőhöz
Oenoferm® Bio		16,5	Közepes	22 – 28	Mérsékelt	••	Semleges	struktúra, fajtajelleg	Kiemeli a szőlő fajtajellegét, a talaj és a dűlő karakterét.	Biztos erjedésvezetéshez és a termőanyagot kihangsúlyozó borokhoz	Minden vörösborszőlőhöz
Oenoferm® Color		16	Közepes	18 – 28	Mérsékelt	•	Semleges	szín, neutrális	karakteres vörösborokhoz, gyümölcs jegyekkel, kakaó, dió és feketeribizli jegyekkel	intenzív színű, hosszan érlelhető vörösborokhoz, amelyek nagyhordós vagy barrique érlelést kapnak	zweigelt, kékfrankos, cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot, syrah
Oenoferm® Icone		16,5	Közepes	18 – 33	Mérsékelt	•	Elősegíti	észter, struktúra, ízérzet	komplex aromakép piros és sötét bogyós gyümölcsökkel	hosszan érlelhető prémium vörösborokhoz	Minden vörösborszőlőhöz
Oenoferm® MProtect		6	Közepes	5 – 15	Mérsékelt		Semleges	aromavédelem	<i>Metschnikowia pulcherrima</i> vadélesztő a szőlőn lévő spontán mikroflóra kontrollálásához	a nem kívánt illatjegyek visszaszorítására borokban, mint az illósav vagy az oldószeres illatok	fehér- és kékszőlőkhöz
Oenoferm® Pink		15	Alacsony	13 – 20	Gyors	•	Gátolja		Modern rozé készítéséhez, lendületes, száraz, a fajtára jellemző gyümölcsösséggel.	friss rozébor készítéséhez és blanc de noirhoz Hidegerjesztéshez ajánlott.	Zweigelt, oportó, pinot noir, kékfrankos, kadarka.
Oenoferm® PinoType		16	Magas	18 – 28	Lassú	•	Elősegíti	észter, ízérzet	illatban gyümölcsös, enyhén fűszeres, minerális jegyekkel, egyesíti a bogyós gyümölcsök és a cseresznye aromáját, a szájjában diós, krémes érzést ad	minden elegáns burgundi típusú borhoz, amelyeknél virágillat és ízben krémes érzés megjelenítése a cél	Vörös: Pinot noir, Szentlőrinci Fehér: pinot blanc, szürkebarát, chardonnay

ERBSLÖH élesztők vörösborokhoz

	Közvetlen beoltás	Alkohol-tűrés [v/v %]	Tápanyag-igény	Ajánlott erjesztési hőmérséklet [°C]	Erjedési sebesség	Killer aktivitás	Hatása az almasav-bomlásra	Érzékszervi hatás	Aromakép	Ajánlás	Szőlőfajták
Vörösborokhoz											
Oenoferm® Rosé		13,5	Közepes	17 - 22	Mérsékelt	•	Semleges		friss rozébor készítéséhez és blanc de noirhoz	komplex aromát alakít ki a fajtára jellemző gyümölcs irányába, édes virágillat és méz jegyekkel	Minden vörösborszőlőhöz
Oenoferm® Rouge		14,5	Közepes	18 – 28	Mérsékelt	•	Elősegíti	észter, ízérzet	kiemeli a bogyógyümölcsök és a cseresznye, illetve a fűszeres, diós aromakomponenseket	gyümölcsös vörösbortípusokhoz, érlelhető aromaképpel	zweigelt, kékfrankos, kékoportó, blauburger, kadarka
Oenoferm® Structure		15	Közepes	18 – 28	Mérsékelt	•	Elősegíti	struktúra, ízérzet	strukturált, harmonikus tannin szerkezetű, testes vörösborkészítéséhez, bogyó- és mogyoró aromajegyek kihangsúlyozásával	jól strukturált, vastag, testes vörösborkhoz, ahol a tannin-struktúra harmonikusan beépül a bor struktúrájába; intenzív színű, nagy potenciállal rendelkező, hordós és barrique érlelésű borokhoz	zweigelt, kékfrankos, cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot, syrah
Oenoferm® Terra		14	Magas	22 – 28	Gyors	••	Gátolja	neutrális	a borok saját karakterének megjelenítése, a szőlő saját aromajegyeinek kihangsúlyozásával	biztos erjesztést tesz lehetővé autentikus vörösborkészítéséhez, a termőtáj kihangsúlyozásával	Minden fehér- és vörösborszőlőhöz
Oenoferm® wild & pure		14	Közepes	25 – 33	Mérsékelt		Elősegíti	észter, terpén, ízérzet	Nagyobb mennyiségű monoterpén és gyümölcsészter termelés a <i>Torulaspóra delbrückii</i> vadélesztő miatt.	Komplex aromatikával és kiváló krémességgel rendelkező, fajtajelleges borkhoz. Kiváló erjedés újraindításhoz.	Minden fehér- és vörösborszőlőhöz
Oenoferm® X-treme		17	Alacsony	10 – 17	Gyors	•	Semleges	gyümölcsös, univerzális	Intenzív, tiszta illatú aromák, fűszeres friss gyümölcsös illatokkal. Hibridélesztő kiváló erőteljes erjesztési tulajdonságokkal pezsgősítéshez.	Modern, minerális jegyekkel rendelkezőborokhoz, friss gyümölcs jegyekkel és fajtajelleggel. Kiválóan használható újraindításhoz. Pezsgőknél: ásványosság kihangsúlyozásához	Minden fajtához

ERBSLÖH élesztők vörösborokhoz

	Közvetlen beoltás	Alkohol-tűrés [v/v %]	Tápanyag-igény	Ajánlott erjesztési hőmérséklet [°C]	Erjedési sebesség	Killer aktivitás	Hatása az almasav-bomlásra	Érzékszervi hatás	Aromakép	Ajánlás	Szőlőfajták
Vörösborokhoz											
Oenoferm® Zweigelt		15	Közepes	25 – 32	Mérsékelt		Elősegíti	észter, struktúra	karakteres, fajtajelleges gyümölcsjegyek: kiemeli a cseresznye, meggy aromákat, szilva és szeder is megjelenik	aromatikus, elsődleges gyümölcsjegyekkel rendelkező, valamint a testes és tartalmas zweigelttekhez, a fajta jegyeinek kiemelésével	zweigelt

ERBSLÖH élesztő tápanyagok

	Inaktivált élesztő	Élesztő sejtfa	Élesztő-autolizátum	Cellulóz	DAP (diammónium-foszfát)	Tiamin (B1 vitamin)	Alkalmazás
VitaDrive®	•	•					Élesztő rehidratáláshoz
VitaDrive® ProArom	•	•					Élesztőrehidratáláshoz, aromák védelmére a magas glutation tartalom miatt.
e.DAP					•		Alap nitrogén tápanyag
Vitamon® B-Sticks						•	Célzott tiamin adagolás botritisz fertőzés esetén.
Vitamon® Combi					•	•	Szervetlen tápanyag tiaminnal (főleg botritisz fertőzés esetén)
Vitamon® CE	•			•	•	•	Erősen tisztított mustokhoz
VitaFerm® Base	•				•	•	Alap élesztő tápanyag
VitaFerm® Ultra	•	•			•	•	Komplex tápanyag az optimális erjedéshez.
VitaFerm® Bio	•	•					Teljesen organikus tápanyag az optimális erjedéshez.
PuroCell®		•					Tiszta élesztősejtfa az erjedést gátló anyagok adszorpciójához
PuroCell® O		•					Erjedés támogatására és erjedés elakadás esetén. Teljesen organikus, biotanúsított.
OenoRed®			•				Tiszta élesztő autolizátum az erjedés támogatásához, lekerékítéshez és vörösborok színtabilizálásához.
Vitamon® Liquid					•	•	Folyamatosan adagolható az erjedés során, bekeverése hatására nem képződik CO ₂
MaloStar® Nutri	•	•					Tápanyag az almasavbontáshoz

