



Art. 001.353.2

<https://www.brouwland.com/nl/qr/001.353.2>

## Korrelgist Oenoferm Terra F3 - 500 g

Oenoferm® Terra vertoont de vergistingseigenschappen van een spontane gist, echter het verloop van de vergisting is betrouwbaar en produceert authentieke wijnen met een uitgesproken profiel van het terroir. De geselecteerde wilde giststam Oenoferm® Terra vergist zowel witte als rode druivenmost op een neutrale en veilige manier. De primaire aroma's van de druif worden op een degelijke manier bewaard en worden niet over- of onderbelicht door ongewenste bijproducten van de vergisting, die de finesse van dergelijke wijnen zou kunnen aantasten.

De gist ondersteunt de eigenschappen van het terroir die worden beïnvloed door de locatie, de bodemgesteldheid, het microklimaat, de topografie, de teelt en het beheer van de wijngaarden en niet in de laatste plaats door de individuele werkwijze van de wijnmaker.

De vergisting begint zeer snel en verloopt soepel. Gist volledig uit.

- vergistingstemperaturen:
  - witte most: 17-22°C
  - rode most: 22-28°C
- alcoholtolerantie: 14% vol.
- dosis: 20-30 g/100 liter bij 37-42°C
- houdbaarheid: vacuüm verpakt; eenmaal geopend binnen 2 à 3 dagen verbruiken

De Erbslöh-korrelgisten voor professionele wijngaardeniers zijn van de allerhoogste kwaliteit en al jaren een vaste waarde in de wijnindustrie. Deze korrelgisten zijn enkel te verkrijgen in vacuümverpakkingen van 500 g (voldoende voor ong. 1.500 à 3.500 liter al naargelang de dosering). Dankzij de recentere uitbreidingen van het gamma kan iedere wijngaardenier zijn eigen accenten leggen en het beste uit zijn individuele most halen.

Klik hier voor een vergelijkingstabel met gisteigenschappen van het complete Erbslöh-assortiment.

