

# IOC 11-1002™

## BIO-HEFE-ERZEUGNISSE

### ÖNOLOGISCHE ANWENDUNG

Herstellung von Weißweinen, Roséweinen und leichten Rotweinen.

**IOC 11-1002™** zeichnet sich durch eine gute Resistenz bei hohem Alkoholgehalt aus. Die Hefe sichert eine gleichmäßige und vollständige Gärung, ohne dem Wein eine spezifische aromatische Note zu verleihen.

### ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

- Spezies : *Saccharomyces cerevisiae*.
- Alkoholresistenz : > 16 Vol. %.
- Sehr geringe Bildung von SO<sub>2</sub> und schwefelhaltigen Verbindungen.
- Sehr geringe Bildung von flüchtigen Säuren.
- Sehr geringe Schaumbildung.
- Geringe Bildung von höherwertigen Alkoholen.

### DOSAGE UND REHYDRATISIERUNG

- Weißweine und Roséweine : 10 bis 20 g pro hL Most
- Rotweine : 20 bis 25 g pro hL Most
- In einem Gewichtsverhältnis von 1 zu 10 in Wasser bei 37 °C rehydrieren. Von einer direkten Rehydrierung im Most wird abgeraten. Es ist von entscheidender Wichtigkeit, die Hefe in einem sauberen Gefäß zu rehydrieren.
- Vorsichtig umrühren und anschließend 20 Minuten ruhen lassen.
- Die Hefe gegebenenfalls an die Mosttemperatur gewöhnen, indem der Most nach und nach zugegeben wird. Der Temperaturunterschied zwischen dem zu beimpfenden Most und dem Rehydrierungsmedium darf niemals mehr als 10 °C betragen.
- Der Rehydrierungsprozess darf nie mehr als 45 Minuten in Anspruch nehmen.
- Bei schwierigen Bedingungen rehydrieren Sie in Gegenwart eines Hefeschutzmittels.

### PACKUNGSGRÖÖE UND LAGERUNG

- Luftdichte aluminiumbeschichtete Polyethylen-Beutel von 500 g und 10 kg.
- Kühl und trocken lagern. Angebrochene Beutel müssen schnellstmöglich aufgebraucht werden.