

IOC B 2000

REINZUCHTHEFE

ÖNOLOGISCHE ANWENDUNGSFELDER

Die Hefe **IOC B 2000** wird speziell zur Bereitung von Weißweinen empfohlen.

Sie erleichtert die Aroma-Ausbildung der Weißweinsorten.

Ihre Anwendung wird für die Vergärung von Weißweinen in Barriques empfohlen, für die die Aroma-Ausbildung unabhängig von der Rebsorte wesentlich ist.

Außerdem wird die Hefe **IOC B 2000** besonders für eine maximale Entwicklung der organoleptischen Eigenschaften bei den Rebsorten Gewürztraminer, Sauvignon und Sémillon empfohlen.

ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

- Alkoholausbeute : 16,5 g Zucker für 1 % Alkohol
- Geringe Bildung von flüchtigen Säuren
- Hohe Alkoholresistenz von > 14 Vol.-%
- Produktion von Glycerin : 6 g/L
- Keine SO₂-Produktion
- Geringe Schaumbildung
- Gewährleistet eine gleichmäßige Gärung bei Temperaturen zwischen 10 °C und 30 °C

MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

- Reaktivierbare Population : > 10 Milliarden Zellen/g
- Mikrobiologische Reinheit : Weniger als 10 wilde Hefezellen pro Million Hefezellen.

DOSAGE UND REHYDRATISIERUNG

- 20 g pro hL Most

Die Trockenhefe in der 10fachen Gewichtsmenge an lauwarmem, gezuckertem Wasser (35-40 °C, 50 g Zucker pro Liter) lösen.

Genauso gut kann die Hefe bei gleichen Temperaturen in einer Mischung aus 1/3 ungeschwefeltem Most und 2/3 Wasser rehydratisiert werden.

Anschließend 20-25 Minuten ruhen lassen. Die Hefelösung umrühren und zum vorher geschwefelten Most geben. Zur Homogenisierung umpumpen.

Die Hefelösung sollte nicht länger als vorgeschrieben stehen

PACKUNGSGRÖÖE UND LAGERUNG

- Aluminiumbeschichteter Polyethylen-Beutel unter Vakuumverschluss, zu 500 g und 10 kg.

In der Originalverpackung bei Temperaturen bis max. 15 °C lagern.

Das Haltbarkeitsdatum von **IOC B 2000** bei ungeöffneter Verpackung ist auf dem Etikett angegeben.