

## IOC BIO™

### REINZUCHTHEFE

Für die Weinbereitung ausgewählte organische Hefe



#### ÖNOLOGISCHE ANWENDUNG

**IOC BIO™** ist eine zertifizierte organische Hefe, die alle Bedingungen der europäischen Regelungen (834/2007 und 1254/2008). Diese Hefe enthält somit kein Sorbitanmonostearat (E491). Die während des Herstellungsverfahrens dieser Hefe verwendeten Ausgangsmaterialien entsprechen dem Lastenheft der Bio-Zertifizierung.

**IOC BIO™** wurde für den Erhalt des typischen Charakters der Weine ausgewählt. Sie greift nicht in einen Aroma-Anteil zu Lasten eines anderen ein und lässt die Rebsorte ohne sogenannte „technische“ Aromen zur vollen Entfaltung kommen. Sie ermöglicht einen sehr vielfältigen Einsatz bei allen Farben an stillen Weinen, aber auch bei der Schaumbildung.

#### ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

- Gattung: *Saccharomyces cerevisiae*.
- Killerfaktor: K2 aktiv.
- Alkoholresistenz: 16% Vol.
- Stickstoffbedarf: gering. Bevorzugt organischen Stickstoff verwenden, um das Auftreten von Schwefelgerüchen zu vermeiden.
- Latenzzeit: kurz. Für optimale Ergebnisse wird eine Beimpfung bereits bei der Fassfüllung dringend empfohlen
- Gewährleistet eine gleichmäßige Gärung zwischen 14°C und 28°C.
- Gärungsgeschwindigkeit: erhöht.
- Produktion von flüchtiger Säure: gering.

#### MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

- Lebensfähige Hefen: > 10 Milliarden Zellen/g.
- Mikrobiologische Reinheit: weniger als 10 wilde Hefen pro 1 Million Zellen.

#### DOSAGE UND REHYDRATISIERUNG

- Dosierung: 20 bis 30 g/hl Most.
- Das Produkt in der zehnfachen Menge Wasser bei 37 °C rehydrieren. Es wird von einer direkten Rehydrierung im Most abgeraten. Es ist wesentlich, die Hefe in einem sauberen Behälter zu rehydrieren.
- Vorsichtig umrühren, anschließend 20 Minuten lang ruhen lassen.
- Falls erforderlich, den Starter an die Temperatur des Mostes gewöhnen, indem nach und nach Most zugegeben wird. Der Temperaturunterschied zwischen dem zu beimpfenden Most und dem Rehydrierungsmedium darf niemals mehr als 10 °C betragen.
- Die Gesamtzeit der Rehydrierung darf niemals länger als 45 Minuten dauern.

#### PACKUNGSGRÖÖE UND LAGERUNG

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