

# HYDRA PC

## GÄRUNGSAKTIVATOR

### ↓ OENOLOGISCHE ANWENDUNG

**HYDRA PC** ermöglicht eine optimierte Rehydrierung der Hefen durch Verstärkung ihrer Zellmembran.

Mit **HYDRA PC** widerstehen die Hefen besser unter schwierigen Bedingungen, auf die sie bei Inokulation des Fermentationsstarters treffen (SO<sub>2</sub>, Alkohol, pH, Zucker...).

Durch die Verstärkung ihrer Membran reagieren die Hefen weniger gestresst bei Inokulation des Tirage-Likörs und sind bei Erhöhung des Alkoholgehaltes und der Konzentration an Kohlendioxid bei der Schaumbildung (Prise de mousse) resistenter.

**HYDRA PC** ist natürlich reich an Magnesium. Magnesium ist für das Wachstum und den Metabolismus der Hefen lebensnotwendig.

Durch den Beitrag an Magnesium, der im Wein biologisch nicht verfügbar ist, ermöglicht **HYDRA PC** demnach:

- Während der Wachstumsphase die Förderung der Zellteilung und die Erhöhung der Wachstumsgeschwindigkeit,
- Während der Ruhephase wird der Zuckerkonsum erleichtert (Aktivierung der Protonenpumpe ATPase) und die Zellmembran wird stabilisiert, wodurch die Hefen resistenter gegen den Alkohol und die CO<sub>2</sub>-Konzentration im zweiten Teil der Schaumbildung werden.

### ↓ DURCHFÜHRUNG

In der Mitte der Rehydrierung Ihrer Hefe untermischen (1. Etappe des Gärungsstarters)

1 kg **HYDRA PC** in 20 L entchlortes Wasser bei 42°C einmischen. Die Temperatur auf zwischen 38°C und 40°C abkühlen lassen, bevor die aktive Trockenhefe untergemischt wird.

### ↓ DOSAGE

1 kg **HYDRA PC**/ 1 kg aktive Trockenhefe

### ↓ PACKUNGSGRÖÖE UND LAGERUNG

- In Säcken zu 1 kg

An einem trockenen, gut gelüfteten, geruchsfreien Ort aufbewahren, bei einer Temperatur zwischen 5°C und 25°C. Einmal geöffnet, muss das Produkt schnell aufgebraucht werden.