

IOC 11-1002

BIO-HEFE-ERZEUGNISSE

↓ ÖNOLOGISCHE ANWENDUNGSFELDER

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

- Alkoholausbeute : 16,5 g/L Zucker für 1 % Alkohol (variiert je nach Temperatur)
- Alkoholresistenz : > 15 Vol.-%
- Sehr geringe Bildung von SO₂ und schwefelhaltigen Verbindungen.
- Sehr geringe Bildung von flüchtigen Säuren.
- Sehr geringe Schaumbildung.
- Geringe Bildung von höherwertigen Alkoholen.

↓ DOSAGE

- Weißweine und Roséweine : 10 bis 20 g pro hL Most
- Rotweine : 20 bis 25 g pro hL Most

Die Trockenhefe in der 10fachen Gewichtsmenge an lauwarmem, gezuckerten 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.

Das Haltbarkeitsdatum von IOC 11-1002 bei ungeöffneter Verpackung ist auf dem Etikett angegeben.

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