

IOC B 3000

REINZUCHTHEFE

Fördert gelbe Früchte, Blumigkeit und Volumen am Gaumen

ÖNOLOGISCHE ANWENDUNGSFELDER

IOC B 3000 ist eine spezielle Hefe für erlesene Weißweine mit großer Eleganz. Die Hefe hebt das intensive, komplexe Aroma und blumige Noten gelber Früchte hervor. Ihre gute Gärfähigkeit eignet sich hervorragend zur Vorbeugung von auftretenden Gärungsböchsern; die Hefe ermöglicht somit den Erhalt reintoniger Weine.

IOC B 3000 trägt zum Volumen am Gaumen bei und erweist sich als exzellente Weinhefe; nach einigen Monaten präsentieren sich die Weine mit sehr schönem, anhaltendem Aroma.

Die Hefe wurde aufgrund ihrer Fähigkeit ausgesucht, fruchtige, harmonische und ausgewogene Weine zu erzeugen.

ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

- Gattung: *Saccharomyces cerevisiae*
- Killerfaktor: sensibel
- Alkoholresistenz: gemäßigt (14% Vol).
- Stickstoffbedarf: gemäßigt. Bevorzugt komplexe Nährstoffe zur Vermeidung von auftretenden Schwefelgerüchen verwenden.
- Gewährleistet eine regelmäßige Gärung bei Temperaturen zwischen 14°C und 24°C.
- Latenzzeit: kurz. Um eine optimale Wirkung zu erzielen, wird dringend zur Inokulation ab Gärungsbeginn geraten, ebenso wie zu einer Rehydrierung unter Verwendung von ACTIPROTECT +.
- Gärungsgeschwindigkeit: gemäßigt
- Produktion von Glycerin: gemäßigt
- Produktion von flüchtiger Säure: gering
- SO₂-Produktion: sehr gering
- Schaumbildung: gering.
- Verträglichkeit mit Milchsäurebakterien bei Co-Inokulation / sequentieller Inokulation: exzellent / exzellent.

MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

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

DOSAGE UND REHYDRATISIERUNG

- 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 absolut wichtig, 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 er nach und nach in den Most gegeben 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.
- Bei schwierigen Bedingungen die Rehydrierung unter Verwendung von ACTIPROTECT + durchführen.

PACKUNGSGRÖÖE UND LAGERUNG

- Aluminiumbeschichteter Polyethylen-Beutel unter Vakuumverschluss, zu 500 g.

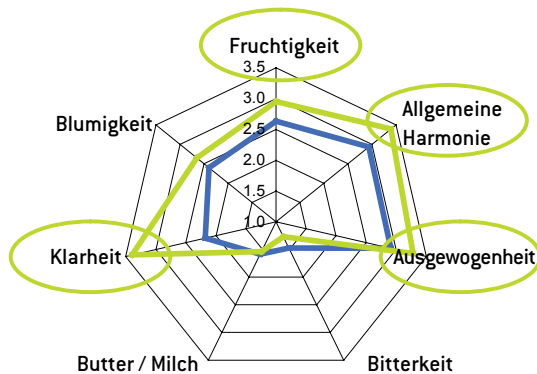
Das Haltbarkeitsdatum von **IOC B 3000** bei ungeöffneter Verpackung ist auf dem Etikett angegeben.

↘ **IOC B 3000: Komplexes Aroma und Harmonie am Gaumen**

Ergebnisse aus den Feldstudien

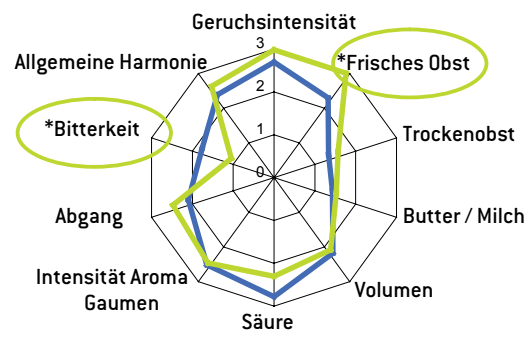
chardonnay 2009

Bei Verkostung erhaltene Durchschnittsnote
Professionelle Jury (19 Weinprüfer)
Als wichtigste Tendenz wurde beobachtet



ugni blanc 2009

Bei Verkostung erhaltene Durchschnittsnote
Professionelle Jury (21 Weinprüfer)
*: Unterschied bei einem Schwellenwert von 5% maßgeblich



— Hefe Kontrollgruppe
— IOC B 3000

IOC B 3000

Kommentare bei der Verkostung durch Anwender von IOC B 3000 auf verschiedene Rebsorten:

- Sauvignon, Rebsorten aus dem Elsaß *Feines, elegantes Aroma, schöne Gärung*
- Chardonnay / Champagne *Vollmundig am Gaumen, Zitrusfrüchte*
- Grenache / Provence *Schönes Aroma nach Steinobst*
- Chardonnay / Bourgogne *Schöner Ausdruck des Aromas*
- Viognier / Côtes du Rhône *Intensives Aroma nach hellen Früchten (Pfirsich, Birne...) und an Zitrusfrüchten*
- Grüner Veltliner/ Österreich *Feines, elegantes Aroma, würzig und vollmundig am Gaumen*
- Chardonnay / Vallée du Rhône *Vollmundig mit schönem Abgang, helle und gelbe Früchte*
- Roussane, Grenache / Roussillon *Fülle an gelben Früchten und ein Finale an Zitrusfrüchten*
- Vins moëlleux / Jurançon - Roussillon *Sehr gute Ergebnisse in Bezug auf die Lieblichkeit*
- Grenache blanc, Clairette / Provence *Ausdrucksvolle Frische, helle Früchte und Gewürze, schöne Ausgewogenheit*