

IOC FIZZ

BIO-HEFE-ERZEUGNISSE

Wirksame Schaumbildung nach der Methode im Tankgärverfahren (Cuve-close)

ÖNOLOGISCHE ANWENDUNGSFELDER

Die Hefe **IOC FIZZ** wurde für die Herstellung von hochqualitativen Schaumweinen nach der Methode im Tankgärverfahren (Cuve-close) ausgewählt.

Dank ihrer Fähigkeit, sich selbst an schwierige Medien anzupassen, kann eine schnelle und vollständige Schaumbildung selbst bei niedrigen Temperaturen und bei erhöhten Alkoholgraden gewährleistet werden.

ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

- Hefestamm : *Saccharomyces cerevisiae*
- Alkoholresistenz : 18 Vol.-%
- Killerfaktor: K2 aktiv (vereinfachte Implantation).
- Produktion von flüchtiger Säure: gering.
- Bedarf an Stickstoff: gering.

MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

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

DOSAGE

Für die zweite Gärung: 10 bis 20 g/hL mit Aufbereitung eines Starters

• Rehydrierung:

In der 10-fachen Menge an Wasser bei 35-37°C rehydrieren. Es ist absolut wichtig, die Hefe in einem sauberen Behälter zu rehydrieren.

Die Temperaturen genauestens einhalten, die Hefe nicht in eine Lösung geben, deren Temperatur 40°C übersteigt. Vorsichtig umrühren, anschließend 20 Minuten lang ruhen lassen. Es wird dringend der Einsatz des Hefeschutzes HYDRA PC während der Rehydrierungsphase empfohlen.

• Aufbereitung des Starters:

Nach der Rehydrierung muss sich die Hefe an den Alkohol und an die spezifischen Bedingungen des Weines gewöhnen (pH, Zucker, SO₂, Temperatur...). Hierfür einen Fermentationsstarter von 12 bis 24h herstellen, dem eine Vermehrungsphase von ungefähr 3 Tagen folgen muss. Nach dieser Phase erhält man einen aktiven Gärstoff, der ausreichend konzentriert ist, um die Schaumbildung zu realisieren. Bitte befolgen Sie die Anweisungen Ihres

PACKUNGSGRÖÖE UND LAGERUNG

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

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

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