

IOC PRIMROUGE R 9001

BIO-HEFE-ERZEUGNISSE

Zur Herstellung von roten Primeur-Weinen und Roséweinen.

ÖNOLOGISCHE ANWENDUNGSFELDER

Die Hefe **IOC PRIMROUGE R 9001** wird speziell für die Herstellung von roten Jung- und Primeur-Weinen empfohlen, so z.B. des Gamay Beaujolais, und eignet sich für die Gewinnung von Aroma aus kleinen roten Beeren.

Die Anwendung von **IOC PRIMROUGE R 9001** ermöglicht die Bereitung von vollmundigen und aromatischen Weinen. Daher ist sie insbesondere für die Bereitung von Weinen geeignet, die als Jungweine verkauft werden sollen

ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

- Hefestamm : *Saccharomyces cerevisiae*
- Killerfaktor: sensibel.
- Hohe Alkoholresistenz von > 14 Vol.-%
- Stickstoffbedarf: erhöht. Bevorzugt komplexe Nährstoffe zur Vermeidung von auftretenden Schwefelgerüchen verwenden.
- Gewährleistet eine gleichmäßige Gärung 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 : 6 g/L
- Produktion von flüchtiger Säure: gering
- Keine SO₂-Produktion.
- Schaumbildung: sehr 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

- 10 bis 20 g/hL Most

In der 10-fachen Menge an Wasser bei 37°C rehydrieren. Von einer direkten Rehydrierung im Most wird 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.

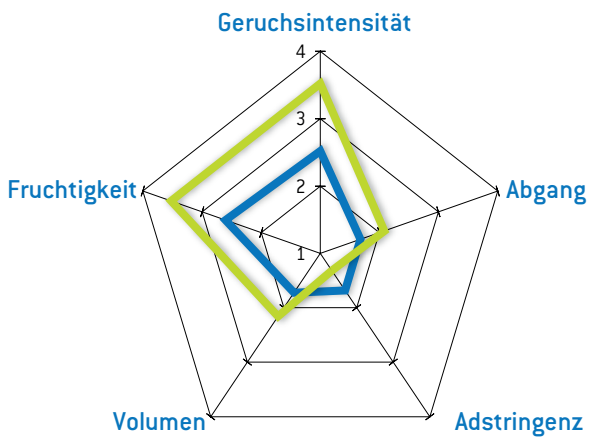
Das Haltbarkeitsdatum von **IOC PRIMROUGE R 9001** bei ungeöffneter Verpackung ist auf dem Etikett angegeben.

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

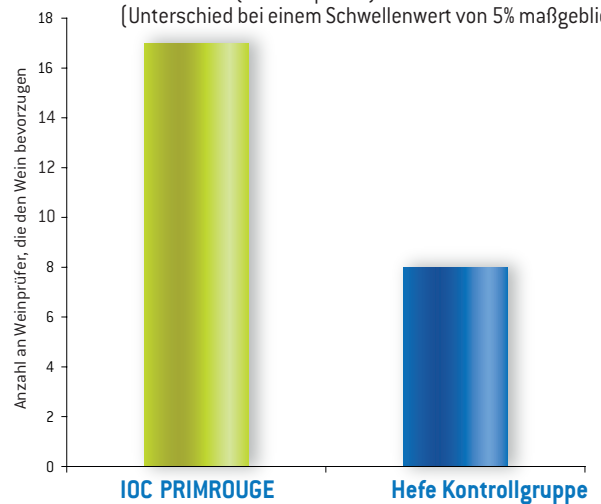
↘ **IOC PRIMROUGE - R9001: Organoleptische Merkmale**

- **Verkostung:**
Intensiver
Fruchtiger
- **Beste Noten Nase und Gaumen:**
Nase: „englische Bonbons“, schwarze Johannisbeeren, rote Früchte
Gaumen: fruchtig, weich, ausgewogen
- **Setzt sekundäre Rotweinaromen frei.**

Bei Verkostung erhaltene Durchschnittsnote:
Beobachtete, maßgebliche Unterschiede (mit einem Schwellenwert von 5%)
Professionelle Jury [25 Weinprüfer]

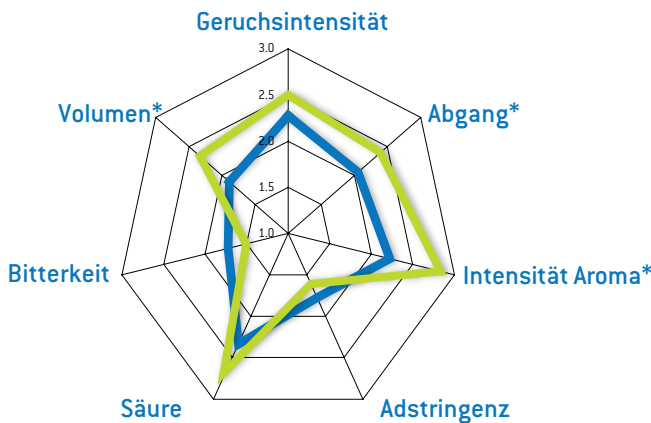


Präferenztest – Professionelle Jury
[25 Weinprüfer]
(Unterschied bei einem Schwellenwert von 5% maßgeblich)



Bei Verkostung erhaltene Durchschnittsnote
Professionelle Jury [12 Weinprüfer]

*: Unterschied bei einem Schwellenwert von 5% maßgeblich



Präferenztest - Professionelle Jury
[12 Weinprüfer]
(Unterschied bei einem Schwellenwert von 5% maßgeblich)

