

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 (SO₂, 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 CO₂-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.