



IOC DIVINE

Sektheife mit schneller Autolyse; für Flaschengärung und Tankgärung

PRODUKTINFO

Die Hefe IOC DIVINE besitzt ein gutes Gärungsvermögen, das sich durch eine hohe Gärgeschwindigkeit, eine gute Alkoholtoleranz und eine Gärfähigkeit selbst unter schwierigen Bedingungen auszeichnet. Durch ihre schnelle Autolyse verleiht sie dem Schaumwein außergewöhnliche Fülle und Volumen am Gaumen sowie eine lang anhaltende Aromenvielfalt. Ideal für den Einsatz bei Flaschengärung. Die IOC Divine kann ebenfalls für die Tankgärung verwendet werden, wenn man eine Reifung auf dem Hefegelager für 6 Monate anstrebt.

VORZÜGE

- Geringe Bildung von flüchtigen Säuren
- Alkoholtoleranz bis 14 Vol.-%
- Niedriger Stickstoffbedarf

ANWENDUNG

gem. Original IOC Anleitung

Gäransatz: für 100 hl Grundwein werden 5% = 500 l Gäransatz benötigt, hergestellt mit 1 kg Trockenhefe.

Bitte prüfen Sie vor der zweiten Gärung, dass im Grundwein die wichtigen Parameter (freies SO₂, Alkohol, gelöstes CO₂, pH, FAN) stimmen.

Rehydrierung: Dauer: ca. 20 Minuten

Zuerst 1 kg Hydra PC oder GoFerm in 20 l Trinkwasser (42 °C) einrühren. Wenn die Temperatur auf 38 °C abgesunken ist 1 kg Trockenhefe in diese 20 l einrühren.

Achtung: die Temperaturen strikt einhalten! Überschreiten Sie beim Einrühren niemals die 40 °C, damit die Hefezellen nicht zerstört werden.

Gut umrühren, um eine Klumpenbildung zu vermeiden. 15 Minuten ruhen lassen, danach nochmals homogenisieren.

Menge: 20 l (1)

Hefeansatz 1 :

Dauer: 12 bis 24 Std.

- 20 l Hefesuspension aus Schritt (1)
- + 20 l Grundwein
- + 16 l Likör (600 g/l => ca. 9,5 kg Zucker)
- + 10 g Phosphates Titres (15 g/hl)

Menge: 56 l (mit Zuckerkonz. 150 g/l) (2)

Alles mischen und Dichte bestimmen. Mit der Dichte wird die Hefeaktivität kontrolliert. Temperatur bei 20°C halten. Dichte 2 x täglich messen. Wenn die Dichte bei ca. 1.030 ist folgt der nächste Schritt.

Hefeansatz 2 (Vermehrung):

Dauer: 2 Tage

- 56 l Hefeansatz aus Schritt (2)
- + 364 l Grundwein
- + 40 l Trinkwasser
- + 40 l Likör (600 g/l => ca. 24 kg Zucker)
- + 500 g Activit O (oder
- + 100 g Phosphates Titres

Gesamt: 500 l (mit Zuckerkonz. 80 g/l).

Mischen und Dichte messen. Halten Sie die Temperatur von 20°C aufrecht.

Homogenisieren und belüften Sie morgens und abends. Messen Sie die Dichte zweimal täglich. Bei voller Aktivität sinkt die Dichte um 10 bis 12 Einheiten pro Tag. Die Hefen nie unter Dichte < 1.000 absinken lassen.

ZEFÜG GmbH & Co. KG
Zentraleinkauf für Getränkebehandlung
Alfred-Nobel-Straße 9
55411 Bingen
T: +49 (0) 6721 - 98 69 70
F +49 (0) 6721 - 98 69 79 9
M: bestellung@zefueg.de
W: www.zefueg.de
Alle Informationen dieses Dokumentes beruhen auf Messungen und Beobachtungen. Der Anwender muss jedoch immer selbst entscheiden, ob das Produkt für die jeweilige Anwendung geeignet ist. Da die konkrete Verwendung dieses Produktes nicht in unserer Hand liegt, übernehmen wir keinerlei Gewährleistung für die Auswirkungen oder die erzielbaren Ergebnisse des Produktes. Die Informationen dieses Dokumentes sind nicht für alle Fragestellungen in der Praxis als vollständig anzusehen.



Abschließend Zellmenge prüfen und Lebendkeimzahl bestimmen.

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- gleichmäßige Gärung bei Temperaturen ab 12 °C
- maximale Temperatur 18 – 20 °C
- für eine erfolgreiche 2. Gärung empfehlen wir maximal 15 mg/l freies SO₂, in Verbindung mit anderen Werten wie Gärtemperatur, pH, Alkohol.

VERPACKUNGSEINHEITEN

500 g Vakuumbbeutel
20 x 500 g im Karton

LAGERUNG

Alle Hefen werden in Aluminium-Verbundfolie vakuumverpackt. Die Hefen können in der Originalverpackung bei 4–10 °C vier Jahre ab Herstellung gelagert werden, siehe MHD auf jeder Packung. Für kurze Zeit kann die Lagerung auch bei 20 °C erfolgen. Angebrochene Packungen umgehend aufbrauchen.

SICHERHEIT & QUALITÄT

Die Hefen werden während des Herstellungsprozesses kontinuierlich überwacht. Strenge Qualitätskontrollen erfolgen vor und nach der Abfüllung. Dieses Produkt entspricht den Europäischen Weingesetzen und Verordnungen. Nationale Anforderungen sind vom Anwender zu berücksichtigen.

Das Produkt ist nicht als Gefahrgut eingestuft.

ZUSATZINFO

- GVO-STATUS: Dieses Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Roh-, Inhaltsstoffe und Organismen gemäß VO (EG) 1829/2003, VO (EG) 1830/2003 und VO (EG) 1829/2009.
- ALLERGENE nach ALBA-Liste: Keine
- VEGAN-STATUS: Dieses Produkt ist für die vegane Weinbereitung geeignet.

////////////////////////////////////
ZEFÜG GmbH & Co. KG T: +49 (0) 6721 - 98 69 70 Alle Informationen dieses Dokumentes beruhen auf Messungen und Beobachtungen.
Zentraleinkauf für Getränkebehandlung F +49 (0) 6721 - 98 69 79 9 Der Anwender muss jedoch immer selbst entscheiden, ob das Produkt für die jeweilige
Alfred-Nobel-Straße 9 M: bestellung@zefueg.de Anwendung geeignet ist. Da die konkrete Verwendung dieses Produktes nicht in unse-
55411 Bingen W: www.zefueg.de rer Hand liegt, übernehmen wir keinerlei Gewährleistung für die Auswirkungen oder die
erzielbaren Ergebnisse des Produktes. Die Informationen dieses Dokumentes sind nicht
für alle Fragestellungen in der Praxis als vollständig anzusehen.