



## IOC FIZZ+

Reinzuchtheife zur Versektung nach dem Tankgärverfahren

### PRODUKTINFO

Die Hefe IOC FIZZ+ wurde nach speziellen Kriterien isoliert, um den Erwartungen bei der Herstellung von Schaumweinen mit ausgeprägtem Charakter nach der Charmat-Methode (Tankgärverfahren) zu entsprechen. Sie ist für die Versektung hervorragend geeignet und gewährleistet eine schnelle und komplette zweite Gärung. Sie trägt zudem zum intensiven Aroma dieser Weine bei, indem sie fruchtige Noten hervorhebt. Der Sektgrundwein muss eiweißstabil sein sowie stabil gegen Tartratausfällungen (Kalium und Calcium).

### VORZÜGE

- Hefestamm: *Saccharomyces cerevisiae*
- Alkoholresistenz: 14 Vol.%
- Killerfaktor: K2 aktiv (vereinfachte Implantation)
- geringe Bildung von flüchtiger Säure

### ANWENDUNG

24 Std. vor der Zugabe des nachfolgend beschriebenen Gäransatzes den Grundwein mit 20 g/hl des komplexen Hefenährstoffes ANAVITAL extra versetzen. Liegt der hefeverfügbare Stickstoff unter 80 mg/l noch zusätzlich 5 g/hl Phosphates Titres hinzufügen.

Gäransatz: für 100 hl Grundwein werden 5% = 500 l Gäransatz benötigt.

Zuerst 1 kg eines Rehydrierungsnährstoffes (GoFerm oder Hydra PC) in 20 l Trinkwasser bei 40°C einrühren. Danach

bei 38°C 1 kg Reinzuchtheife zum Rehydrieren klumpenfrei hinzufügen. Anschließend 15 Minuten quellen lassen. Ausreichend Kontakt der Hefesuspension mit Sauerstoff bei der Rehydratisierung und Akklimatisierung fördert die Sterolsynthese der Hefen.

Vermehrungsphase: Nach 15-20 Minuten diesen Ansatz mit weiteren 20 l Grundwein und 20 l Likör (Zuckerkonzentration 600 g/l) homogenisieren. Gesamtmenge: 60 l Für 12 – 24 h bei 20°C halten. Morgens und Abends Dichte messen. Wenn Dichte < 1030 mit nächstem Schritt (pied de cuve) fortfahren: zu diesen 60 l weitere 360 l Grundwein, 40 l Trinkwasser, 40 l Likör (600 g/l Zucker) und 150 g Phosphates Titres hinzufügen und mischen. Gesamt: 500 l. Dauer: ca. 2 Tage bei 20°C. 2 x täglich belüften und Dichte messen. Die Dichte verringert sich um 10 bis 12 Einheiten pro Tag. Bei Dichte 1005 ist der Ansatz einsatzbereit. Nie unter Dichte 1000 abfallen lassen! Abschließend Zellmenge prüfen und Lebendkeimzahl bestimmen.

### PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- gleichmäßige Gärung bei Temperaturen zwischen 15 und 35 °C
- keine Produktion von SO<sub>2</sub>
- resistent gegen SO<sub>2</sub>
- Reaktivierbare Population : > 10<sup>9</sup> Zellen/g
- Mikrobiologische Reinheit : < 10 wilde Hefezellen pro 10<sup>6</sup> Hefezellen

### VERPACKUNGSEINHEITEN

500 g Vakuumbbeutel  
20 x 500 g im Karton

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.



**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 unserer  
55411 Bingen W: www.zefueg.de 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.