

## IOC FIZZ + REINZUCHTHEFE

Für fruchtiger Noten bei der Tankversektung.

### ↓ ÖNOLOGISCHE ANWENDUNGSFELDER

Die Hefe **IOC FIZZ+** wurde ausgewählt, um den Erwartungen zu entsprechen, die bei der Herstellung von Schaumweinen mit starkem Charakter nach der Charmat-Methode (im Tankgärverfahren) gestellt werden. Sie ist für die Versektung hervorragend geeignet und gewährleistet somit eine schnelle und komplette zweite Gärung. Sie trägt zudem zum intensiven Aroma dieser Weine bei, indem sie fruchtige Noten hervorhebt.

### ↓ ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

- Hefestamm : *Saccharomyces cerevisiae*
- Alkoholresistenz : 14 Vol.%
- Killerfaktor: K2 aktiv (vereinfachte Implantation)
- Produktion von flüchtiger Säure: gering.
- Gewährleistet eine gleichmäßige Gärung zwischen 15 und 35°C.

### ↓ MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

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

### ↓ DOSAGE

Schaumbildung: 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 Startnährstoffes HYDRA PC während der Rehydrierungsphase empfohlen.

• Akklimatisierung:

Nach der Rehydrierung muss sich die Hefe an den Alkohol und an die spezifischen Bedingungen des Weines gewöhnen (pH, Zucker, SO<sub>2</sub>, 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 Önologen.

### ↓ PACKUNGSGRÖÖBE 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.