

IOC 18-2007

REINZUCHTHEFE

ÖNOLOGISCHE ANWENDUNGSFELDER

Die Hefe **IOC 18-2007** wird besonders empfohlen für :

- die Weinbereitung,
- die Versektung,
- die Gärung bei niedriger Temperatur,
- die Wiederaufnahme der Gärung.

Dieser Hefestamm ermöglicht die Herstellung erlesenster Weine unter gleichzeitiger Wahrung der spezifischen Eigenschaften der Rebsorte und des Anbaugebietes.

Diese Hefe ist nicht nur bekannt für ihre Eignung für die traditionelle Schaumweinbereitung, sondern wird auch für die Herstellung von stillen Weinen weltweit sehr geschätzt.

Ihre hervorragende Anpassung auch an die ungünstigsten Umgebungsbedingungen (sehr niedrige pH-Werte und Temperaturen) ermöglicht eine schnelle und vollständige Umwandlung des Zuckers, ohne dass unerwünschte Verbindungen als Nebenprodukte entstehen.

ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

- Art: *Saccharomyces cerevisiae*.
- Alkoholausbeute : 16 g Zucker für 1 % Alkohol
- Geringe Bildung von flüchtigen Säuren
- Hohe Alkoholresistenz von > 15 Vol.-%
- Aktiver Killerfaktor K2 (erleichterte Ansiedlung der Hefe)
- Produktion von Glycerin : 6 g/L
- SO₂-Resistenz
- Keine SO₂-Produktion
- Sehr geringe Schaumbildung
- Gewährleistet eine regelmäßige Gärung bei Temperaturen zwischen 8 °C und 30 °C

DOSAGE UND REHYDRATISIERUNG

- Weinbereitung : - in Weißwein : 10 bis 20 g/hL
- in Rotwein : 20 bis 25 g/hL
- Wiederaufnahme der Gärung : 10 bis 20 g/hL unter Zugabe einer Hefemischung
- Zweite Gärung (Schaumbildung, nach traditionellem Verfahren) : 10 bis 20 g/hL unter Zugabe einer Hefemischung
- Weinbereitung :

Die Trockenhefe in der 10fachen Gewichtsmenge an lauwarmem, gezuckerten Wasser (35-40 °C, 50 g Zucker pro Liter) lösen.

Genauso gut kann die Hefe bei gleichen Temperaturen in einer Mischung aus 1/3 ungeschwefeltem Most und 2/3 Wasser rehydratisiert werden. Anschließend 20-25 Minuten ruhen lassen. Die Hefelösung umrühren und zum vorher geschwefelten Most geben. Zur Homogenisierung umpumpen. Die Hefelösung sollte nicht länger als vorgeschrieben stehen.

- Zweite Gärung (Versektung) und Wiederaufnahme der Gärung :
- Für eine Anleitung zur Rehydratisierung siehe Beiblatt zur Hefe.

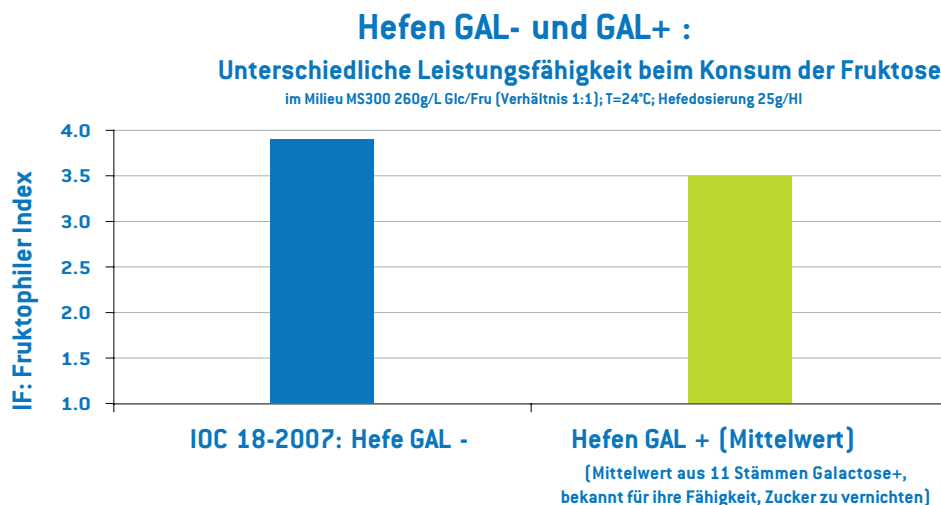
IOC 18-2007: Fruktophile Weinhefe

Fruktose, Glukose und sichere Gärung

Um eine alkoholische Gärung zu vollziehen, muss die Hefe die gesamte Glukose und Fruktose des Mostes umwandeln. Leider zeigt Hefe eine größere Vorliebe für die Glukose als für die Fruktose. So sehr, dass es bei stockenden Gärungen häufig an der mangelnden Fähigkeit der Hefe liegt, die restliche Fruktose zu konsumieren. Und bei Gärstillständen handelt es sich beim größten Teil des Restzuckers im Allgemeinen um Fruktose, deren Gärung sich als schwierig erweist.

Je nach Hefesorte variiert die Affinität für Fruktose

Nicht alle Hefesorten zeigen eine gleich große Vorliebe für die Glukose im Vergleich zur Fruktose. Bei einigen Hefen zeigt sich ein geringerer Unterschied im Konsum dieser beiden Zuckersorten, d. h., sie lassen weniger Fruktose und mehr Glukose übrig. Dies ist der Fall bei den Hefen *Saccharomyces cerevisiae* Galactose -: Ihr fruktophiler Index ist allgemein höher als bei den klassischen Hefen *S. cerevisiae* (genannt Galactose+). **IOC 18-2007** gehört zur Hefegruppe GAL- und weist somit naturgemäß eine überdurchschnittlich hohe fruktophile Leistungsfähigkeit auf.



MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

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

PACKUNGSGRÖÖE UND LAGERUNG

- Aluminiumbeschichteter Polyethylen-Beutel unter Vakuumverschluss, zu 500 g.
- Das Haltbarkeitsdatum von IOC 18-2007 bei ungeöffneter Verpackung ist auf dem Etikett angegeben.
In der Originalverpackung bei Temperaturen bis max. 15 °C lagern.