



IOC R 9002

Saccharomyces cerevisiae

PRODUKTINFO

IOC R 9002 ist eine Trockenreinzuchtheefe zur Herstellung von gut ausgebauten Lagerweinen mit angenehmer Struktur. Der Stamm setzt Aromen mit einer Mischung aus Gewürzen und schwarzen Beeren frei.

VORZÜGE

- erleichtert die Ansiedlung der Hefe durch Killerfaktor K2
- keine SO₂-Produktion
- geringe Produktion von flüchtiger Säure, geringe Schaumbildung
- gute Lagereigenschaften der Weine
- Verbessert die Farbfixierung

ANWENDUNG

Die Reinzuchtheefe zum Rehydrieren in die 10-fache Menge Trinkwasser bei 38°C klumpenfrei einrühren. Ggf. einen Rehydrierungsnährstoff (z.B. GoFerm, siehe separate Anleitung) vorschalten. Anschließend 15 Minuten quellen lassen und danach der Hefesuspension portionsweise Most beimischen, damit sich die Temperatur schrittweise der Mosttemperatur nähert. Maximale Gesamtzeit für die Rehydrierung: < 45 Min. Dabei Temperatursprünge von mehr als 10°C vermeiden. Dann Zugabe zu Most oder Maische. Ausreichend Kontakt der Hefesuspension mit Sauerstoff bei der Rehydratisierung und Akklimatisierung fördert die Sterolsynthese der Hefen. Bei normalen Gärbedingungen werden 25 g/hl empfohlen. Bei schwierigen Gär-

bedingungen bis zu 50 g/hl. Bessere Vitalität und Toleranz der Hefen gegenüber der Umgebung sind das Ergebnis einer sorgfältigen Hefevorbereitung. Eine Hefeernährung 2 – 3 Tage nach Gärbeginn (z.B. mit ANAVITAL Extra oder ANAVITAL Smart) ist zu empfehlen, um saubere und reintonige Weine zu erhalten.

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- kurze Latenzzeit, rasche Angärphase
- gutes Durchsetzungsvermögen
- gleichmäßiger Gärverlauf
- erhöhter Stickstoffbedarf, bevorzugt komplexe Nährstoffe
- optimale Gärtemperatur 18 - 30°C
- sehr gute Verträglichkeit mit der MLF, sowohl bei simultaner als auch sequentieller Inokulation

VERPACKUNGSEINHEITEN

500 g Vakuumbbeutel
20 x 500 g im Karton

LAGERUNG

Alle Hefen werden in Aluminiumverbundfolie vakuumverpackt. Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist auf jeder Packung zu finden. Angebrochene Packungen sind umgehend aufzubrauchen, da es durch Zutritt von Luft und Feuchtigkeit rasch zu Aktivitätsverlusten kommen kann.

////////////////////////////////////
ZEFÜG GmbH & Co. KG T: +49 (0) 6721 - 98 69 70
Zentraleinkauf für Getränkebehandlung F +49 (0) 6721 - 98 69 79 9
Alfred-Nobel-Straße 9 M: bestellung@zefueg.de
55411 Bingen 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.

