



IOC- Champagner- Hefe

Produktlerläuterung

Die IOC-Champagner-Hefe wurde vom Institut Oenologique de Champagne (IOC) selektioniert. Es handelt sich um den Stamm IOC 18-2007. Die Hefe wird unter Reinzuchtbedingungen vermehrt, getrocknet und unter Schutzgas verpackt.

Zulässig nach den derzeit gültigen Gesetzen und Verordnungen. Fachlaborgeprüft auf Reinheit und Qualität.

Behandlungsziel

Die IOC-Champagner-Hefe bietet eine Vielzahl von Einsatzmöglichkeiten. Sie ist aber vor allem geeignet für die Flaschenvergärung bei der Herstellung hochwertiger Sekte. Sie kann aber auch für die Vergärung schwerer Rotweine und kräftiger Weißweine eingesetzt werden. Hervorragende Kaltgäreigenschaften erlauben eine kontrollierte Gärführung (14 - 18 °C). Obwohl es sich um einen Bayanus-Stamm handelt, vergärt die Hefe geschmacksneutral. Hervorzuheben ist noch die gute Alkoholverträglichkeit auch bei niederen Temperaturen.

Dosage

Man verwendet für die Sektvergärung 10 - 20 g/100 L. Ist ein Champagnerton erwünscht, sollte die Dosage auf 25 - 30 g/100 L erhöht werden. Bei der Rot- und Weißweinbereitung 20 - 25 g/100 L einsetzen. Wird bei sehr niedrigen Temperaturen vergoren, muss die Dosage auf 30 g/100 L erhöht werden.

Anwendung

IOC-Champagner-Hefe vor Anwendung in der 5 bis 10fachen Menge eines 1:1 Cuvée-/Wassergemisches möglichst handwarm über einen Zeitraum von 15 - 20 Minuten vorquellen (Rehydratisieren). Nach der Vorquellung die Dosage zum gesamten Cuvéegebilde vornehmen.

Lagerung

Schutzgasverpackt. Bitte Packung gekühlt und trocken lagern. Auf dichte Verpackung achten. Anbruchgebinde sofort wieder dicht verschließen und innerhalb von 2 - 3 Tagen aufbrauchen.

**Französische
Reinzuchthefer
18-2007, Institut
Oenologique de
Champagne,
Epernay**