

# IOC 18-2007

## Saccharomyces cerevisiae (var. Bayanus)

### PRODUKTBESCHREIBUNG

Für fruchtige, frische Weißweine. Respektiert Sorten- und Gebietscharakter der Weine. Geringe Bildung von Gärungsnebenprodukten die SO<sub>2</sub> abbinden. Gut geeignet für Feinhefelagerung.

Gärtemperatur: 12-20 °C

Gärstärke: hoch

Nährstoffbedarf: gering

### ANWENDUNG

In der 10-fachen Wassermenge (35 - 40 °C) rehydrieren.

Vorsichtig einrühren und 20 Minuten stehen lassen.

Mostzugabe um die Temperatur auf das Gesamtgebilde anzupassen (keine Differenzen von mehr als 10 °C).

Die Hefe maximal 20 min ohne Nährstoff belassen

Dem zu vergärenden Most zugeben.

### DOSIERUNG

20-30 g/hl

### LIEFERFORM

500g Vakuumverpackung

### AUFBEWAHRUNG

Kühl und trocken

Nach dem Öffnen rasch verbrauchen.

Unsere Produkte sind frei von GVO.