

# IOC 18-2007

## Selektierter Reinzuchthefestamm der Art *Saccharomyces cerevisiae* (E491) für oenologische Zwecke

### Spezifikation

#### Physikalische Eigenschaften

Aussehen:

Farbe:

beige bis hellbraun

Geruch:

typischer Hefegeruch

#### Produkt Spezifikation

Lebendzellzahl

>10<sup>10</sup> CFU/g

Trockengehalt

>92 %

Coliforme

<10<sup>2</sup> CFU/g

E. coli

keine in 1g

S. aureus

keine in 1g

Salmonellen

keine in 25g

Milchsäurebakterien

<10<sup>5</sup> CFU/g

Essigsäurebakterien

<10<sup>4</sup> CFU/g

Schimmel

<10<sup>3</sup> CFU/g

Fremdhefe

<10<sup>5</sup> CFU/g

#### Schwermetalle

Blei

<2 mg/kg

Quecksilber

<1 mg/kg

Arsen

<3 mg/kg

Cadmium

<1 mg/kg

#### Oenologische Anwendung

- |    |   |  |
|----|---|--|
| 1. | sauberen Wassers (35 °C bis 40 °C).   | Rehydrieren Sie die Hefe in der 10-fachen Menge        |
| 2. |   | Vorsichtig einrühren und 20 Minuten warten.            |
| 3. | Most und Hefeansatz darf nie größer sein als 10 °C (wenn irgendwelche Zweifel bestehen, wenden Sie sich bitte an Ihren Lieferanten oder Lallemand). | Dem Most zugeben. Die Temperaturdifferenz zwischen     |
| 4. |   | Die Hefe maximal 20 min ohne Nährstoffe belassen.      |
| 5. |   | Die Hefe immer in einem sauberen Behälter rehydrieren. |
| 6. |   | Niemals im Most rehydrieren.                           |

#### Dosierung

Weißwein:

25 – 40 g/hl

Rotwein:

30 – 50 g/hl

#### Lagerung & Haltbarkeit

In der Originalverpackung bei Raumtemperatur (0 bis 22 °C) in einem trockenen und geruchsneutralen Raum lagern.  
Mindesthaltbarkeit: Ungeöffnet 4 Jahre. Geöffnete Packungen rasch verbrauchen.

#### Verpackung

500g

Version 01/2026