

IOC Be Fruit

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

Spezifikation

Physikalische Eigenschaften

Farbe: beige bis hellbraun
Geruch: typischer Hefegeruch

Produkt Spezifikation

Lebendzellzahl	>10 ¹⁰ CFU/g
Trockengehalt	>92 %
Coliforme	<10 ² CFU/g
E. coli	keine in 1g
S. aureus	keine in 1g
Salmonellen	keine in 25g
Milchsäurebakterien	<10 ⁵ CFU/g
Essigsäurebakterien	<10 ⁴ CFU/g
Schimmel	<10 ³ 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). | 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