



IOC
Révétons votre différence

IOC BE FRUIT

Saccharomyces cerevisiae

PRODUKTBESCHREIBUNG

IOC BE FRUIT ist das Ergebnis einer innovativen Hefeselektionstechnologie, welches Weine mit einer ausgeprägten aromatischen Esterintensität hervorbringt, ohne SO₂ bei der Gärung zu bilden. Die Aromausprägung bei Weißweinen wird erleichtert.

ANWENDUNG

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

Vorsichtig einrühren und 20 Minuten stehen lassen.

Mostzugabe um die Temperatur auf das Gesamtgebinde 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

Trocken, bei 5 – 15°C.

Nach dem Öffnen rasch verbrauchen.

Unsere Produkte sind frei von GVO.