



**IOC**  
*Révétons votre différence*

# IOC Netarom Extra

Hefezellwandprodukt für oenologische Zwecke

## Spezifikation

### Physikalische Eigenschaften

Aussehen:

Farbe:

weiss bis hellbeige

Geruch:

typischer Hefegeruch

### Produkt Spezifikation

Feuchtegehalt	max.3,0 %
Proteine	40 – 45 %
Kohlenhydrate	30 – 40 %
Lipid	< 8 %
Glutathion	min. 2 %
Schwermetalle	< 5 ppm
Total Keimzahl	< 10000 UFC/g
E.coli in 1g	fehlend
s. aureus in 10g	fehlend
Salmonellen in 25g	fehlend
Kolibakterien	< 0,20 UFC/g

### Oenologische Anwendung

Im Wein vorlösen

### Dosierung

5-30 g/hl, je nach Vorversuchsergebnis

### Lagerung & Haltbarkeit

Trocken und kühl lagern.

Mindesthaltbarkeit 4 Jahre

### Verpackung

1 kg

Version 01/2026