



IOC B3000

Saccharomyces cerevisiae

PRODUKTBESCHREIBUNG

Für körperreiche, komplexe, würzig-mineralische Premiumweine mit Sortentypizität. Fördert Mouthfeel und reife Fruchtaromen, gute Eignung zur Feinhefelagerung, keine Neigung zu reduktiven Aromen, gut geeignet für BSA.

Gärtemperatur: 18-21°C

Gärstärke: hoch

Nährstoffbedarf: mittel

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

Trocken, bei 5 – 15°C.

Nach dem Öffnen rasch verbrauchen.

Unsere Produkte sind frei von GVO.