



IOC
Révérons votre différence

IOC Fizz+

Saccharomyces cerevisiae

PRODUKTBESCHREIBUNG

Aufgrund der starken Bildung von Gärungs- und Fruchtestern ist dieser Hefestamm besonders für blumig aromatische Weißweine geeignet. Gärstark und Temperaturtolerant, auch für die Tankversektung gut geeignet.

Gärtemperatur: 15-20 °C

Gärstärke: hoch

Nährstoffbedarf: gering

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

Kühl und trocken

Nach dem Öffnen rasch verbrauchen.

Unsere Produkte sind frei von GVO.