

IOC BE FRESH

AKTÍVNE SUCHÉ KVASINKY

Kontrola hladiny siričitanov, sviežosti a guľatosti v koncentrovaných červených vínach.

ENOLOGICKÉ APLIKÁCIE

IOC BE FRESH bol vyvinutý ako výsledok inovatívnej technológie pri výbere kvasníc.

Skutočná páka na uvoľnenie vôní spojených so sviežou ovocnosťou červených vín, preto nevytvára SO₂. Okrem toho pomáha znižovať tvorbu etanálu, molekuly, ktorá sa silne spája so siričitanmi. Všetky tieto vlastnosti tvoria IOC BE FRESH ako silný nástroj v procese výroby vína pre zrelé zbery a získanie zdravých, čistých červených vín, ktoré sú svieže na vôni a na podnebí, pričom siričitany udržujú na najnižšej úrovni.

ENOLOGICKÉ CHARAKTERISTIKY

- Odroda: *Saccharomyces cerevisiae*.
- Killer faktor: K2 aktívny.
- Odolnosť voči alkoholu: 15,5 % obj.
- Potreba dusíka: vysoká. Výživový doplnok je potrebný a je potrebné ho prispôbiť počiatočnej úrovni dostupného dusíka.
- Zabezpečuje pravidelné kvasenie medzi 20°C a 28 °C. Vyhnite sa teplotám >26°C v prípade potenciálna hladina alkoholu > 14 % obj.
- Fáza latencie: krátka.
- Rýchlosť kvasenia: mierna
- Produkcia prchavej kyslosti: mierna, nižšia v prípade potenciálneho alkoholu <14,5 % obj.
- Produkcia SO₂: takmer žiadna.
- Produkcia H₂S: veľmi zriedkavá.
- Produkcia etanálu: veľmi nízka.
- Tvorba peny: nízka.

MIKROBIOLOGICKÉ CHARAKTERISTIKY

- Rehydratovateľné kvasinky: > 10 miliárd buniek/g.
- Mikrobiologická čistota: menej ako 10 natívnych kvasiniek na milión buniek

DÁVKOVANIE A IMPLEMENTÁCIA

- Dávkovanie: 20 až 30 g/hl muštu.
- Rehydratujte v 10-násobnom objeme vody pri 37°C. Dôrazne sa odporúča nerehydratovať droždie priamo do muštu a dôrazne sa odporúča rehydratovať ho v čistej nádobe.
- Jemne premiešajte, aby ste premiešali a nechajte 20 minút odstáť.
- V prípade potreby nechajte kvások aklimatizovať na teplotu muštu, ako aj na rozdiel teplôt medzi muštom na kvasenie a podmienkami rehydratácie.
- Proces rehydratácie nesmie presiahnuť 45 minút.

- V prípade potreby môžu byť kvasnice na T° muštu postupným pridávaním muštu. Rozdiel T° medzi muštmi určenými na kvasenie a miestom rehydratácie nesmie presiahnuť 10°C.
- V drsných podmienkach rehydratujte ACTIPROTECT+

BALENIE A SKLADOVANIE

- Polyetylénové laminované vrecká po 500 g vákuovo balené.

Skladujte na chladnom a suchom mieste. Po otvorení sa musí výrobok rýchlo spotrebovať

OBNOVA ČERSTVOSTI DOZRETÉHO HROZNA, NA ČUCH A NA PODNEBÍ

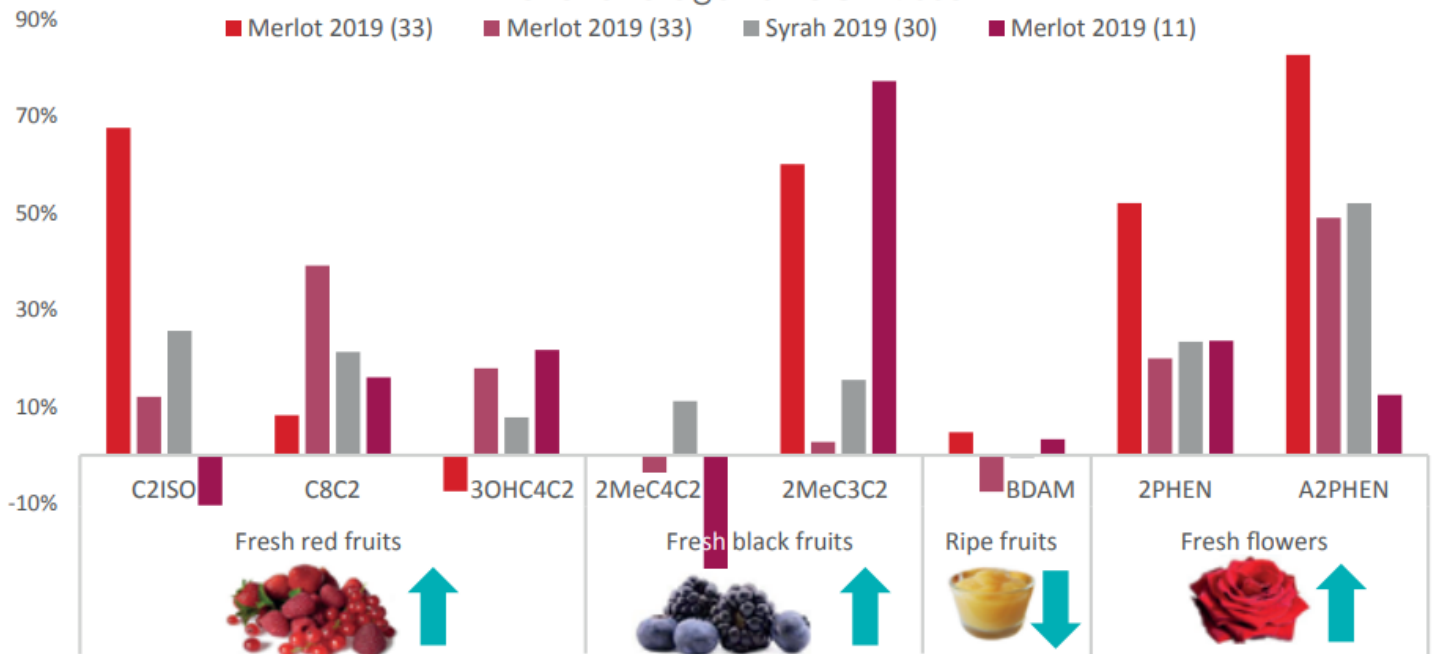
Prírodný spôsob, ako obmedziť siričitany a obnoviť sviežosť zrelej úrody

IOC BE FRESH je ideálny na získanie špecifických aromatických zlúčenín, ktoré zohrávajú úlohu pri vytváraní sviežeho ovocného charakteru v červených vínach. Pomáha zvyšovať koncentráciu niektorých esterov lineárnych mastných kyselín (čerstvé červené ovocie) a odroda s rozvetveným reťazcom (čerstvé čierne ovocie), pričom rešpektuje typickosť odrody viniča.

Okrem toho je táto čuchová sviežosť posilnená schopnosťou IOC BE FRESH zachovať kyselinu jablčnú prítomnú v hrozne, zatiaľ čo väčšina kvasiniek má tendenciu ju čiastočne spotrebovať počas alkoholového kvasenia (potenciálna spotreba okolo 10 až 30 %). IOC BE FRESH zvyšuje čistý charakter tejto sviežosti, pretože nedokáže produkovať siričitany, ktoré pôsobia ako pravé aromatické masky. Zatiaľ čo väčšina kvasiniek môže akumulovať siričitany zo síranov – viac či menej výrazne v závislosti od kmeňov a podmienok fermentácie – IOC BE FRESH to nedokáže. Kvasinky majú tiež veľmi obmedzené redukčné tendencie.

Aromas of fresh fruits

Enhanced concentrations obtained with IOC BE FRESH over and against IOC R 9008



KONTROLA SIRIRÁTOV VO VÍNACH VYŽADUJE KONTROLU ETANÁLU.

Väčšina kvasiniek môže vo vínach uvoľňovať rôzne množstvá etanálu. Táto tvorba môže nastať najmä - aj keď nie výlučne ako reakcia na pridanie siričitanov do muštu pred fermentáciou. Keďže ethanal je hlavným kombinačným činidlom SO₂ vo vínach, často to vedie k zvýšeniu dávok, aby sa dosiahla dostatočná koncentrácia voľného SO₂, čo v konečnom dôsledku vedie k oveľa vyšším celkovým hladinám SO₂. Vďaka svojim dedičným vlastnostiam nemôže IOC BE FRESH produkovať vysoké hladiny etanálu, čo umožňuje obmedziť sulfitačné operácie a tým optimalizovať ich účinnosť.

V spojení so stratégiami a nástrojmi vyvinutými IOC na kontrolu oxidácie a mikrobiologickej kontaminácie, či už počas predfermentácie, fermentácie alebo elevácie, je IOC BE FRESH mocnou pákou na zníženie koncentrácií SO₂.

Informácie obsiahnuté v tomto dokumente sú tie, s ktorými v súčasnosti disponujeme podľa nášho najlepšieho vedomia. Používatelia sú stále povinní prijať vlastné preventívne opatrenia a vykonať vlastné testy. Všetky aktuálne predpisy sa musia dôsledne dodržiavať.