

IOC BE FRUITS

AKTÍVNE SUCHÉ KVASINKY

Zvládnutie obsahu siričitanov pre vína bohaté na ovocné estery

ENOLOGICKÉ APLIKÁCIE

IOC BE FRUITS je výsledkom inovatívnej technológie na selekciu kvasiniek.

Skutočný nástroj na odhalenie ovocných esterov (červené ovocie, ananás, citrusové tóny) v bielych alebo ružových vínach, navyše nemôže produkovať žiadny SO₂. Okrem toho umožňuje znížiť tvorbu acetaldehydu, ktorý vysoko kombinuje siričitany.

Celá charakteristika IOC BE FRUITS je výnimočným nástrojom na výrobu zdravých a bezpečných vín, čistých a rezaných, ktoré sprostredkujú intenzívne čerstvé ovocné arómy a zároveň obmedzujú obsah siričitanov na najnižšiu mieru.

ENOLOGICKÉ CHARAKTERISTIKY

- Druh: *Saccharomyces cerevisiae*.
- Killer faktor: K2 aktívny.
- Odolnosť voči alkoholu: stredná (14 % obj.)
- Potreba dusíka: nízka
- Zabezpečuje rovnomerné kvasenie medzi 12°C a 24°C.
- Optimálne podmienky pre výrazy ovocných esterov:
Čírenie muštu: 20-80 NTU; Teplota fermentácie: 12°C-15°C
- Fáza latencie: krátka.
- Rýchlosť fermentácie: stredná až rýchla
- Produkcia glycerolu: mierna
- Produkcia prchavých kyselín: nízka
- Produkcia SO₂: prakticky nulová
- Produkcia H₂S: prakticky nulová
- Produkcia etanolu: veľmi nízka
- Tvorba peny: nízka.

MIKROBIOLOGICKÉ VLASTNOSTI

- Životaschopné kvasinky: > 10 000 000 000 buniek/g.
- Mikrobiologická čistota: menej ako 10 natívnych kvasiniek na milión buniek

ODPORÚČANÉ MNOŽSTVÁ A NÁVOD NA POUŽITIE

- 20 až 30 g/hl muštu.
- Rehydratujte v desaťnásobku vlastnej hmotnosti vody pri 37°C. Priama rehydratácia v mušte sa neodporúča. Je nevyhnutné, aby sa droždie rehydratovalo v čistej nádobe.
- Jemne premiešajte a potom nechajte 20 minút odpočívať.
- Ak je to potrebné, aklimatizujte kultúru kvasiniek na teplotu muštu postupným pridávaním muštu. Rozdiel teplôt medzi očkovaným muštom a prostredím rehydratácie nesmie byť nikdy väčší ako 10°C.
- Celková doba rehydratácie nesmie nikdy presiahnuť 45 minút.
- Ak sú podmienky ťažké, rehydratujte spolu s ACTIPROTECT+.

BALENIE A SKLADOVANIE

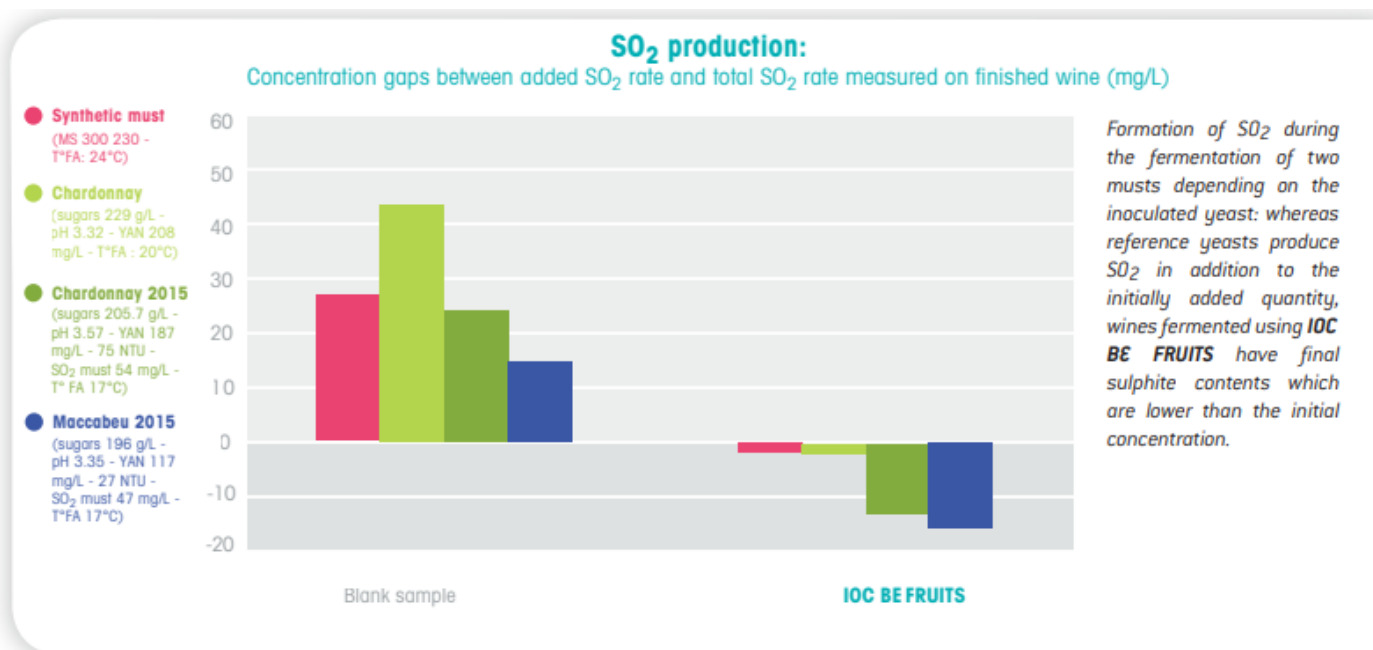
- Polyetylénové laminované vrecká po 500 g vákuovo balené.
- Skladujte na chladnom a suchom mieste. Po otvorení je potrebné výrobok rýchlo spotrebovať.

Prírodný nástroj na obmedzenie obsahu siričitanov v ovocných vínach

INTENZITA ČERSTVÝCH OVOCNÝCH ARÓM : AKO ODHALIŤ A ZVÝŠIŤ ESTERY

V rámci radu kvasiniek IOC B 2000, celosvetovo známeho a známeho odkazu na odhalenie ovocných esterov, IOC BE FRUITS umožňuje vysoký obsah acetátových esterov (vo všeobecnosti spojených s arómami čerstvého ovocia, jahody, ananásu, britských cukríkov a citrusových aróm) bez narušenia odrodových aróm, ako sú tioly.

Čisté vyjadrenie ovocnosti je zdôraznené vlastnosťami IOC BE FRUITS, ktoré produkujú negatívne zlúčeniny síry, ktoré predtým skutočne ukrývajú arómy. V skutočnosti, keď väčšina kvasiniek dokáže zbierať a získavať siričitany zo síranov (čo je viac či menej dôležité podľa kmeňových buniek a podmienok fermentácie), IOC BE FRUITS túto kapacitu nevyvíja.



MANAŽOVANÍM ACETALDEHYDU K OVLÁDNUTIU SIRIČITANOV VO VÍNACH

Väčšina kvasiniek môže vo vínach uvoľniť rôzne množstvá acetaldehydu. Táto tvorba môže (ale nielen) nastať pri reakcii na predfermentárne pridávanie muštových siričitanov.

Ukazuje sa však, že acetaldehyd je hlavným parametrom na kombinovanie SO₂ vo vínach, čo pomerne často zvyšuje dávky, aby sa dosiahla dostatočná koncentrácia voľného SO₂ v porovnaní s celkovým množstvom SO₂ oveľa vyššie.

Pokiaľ ide o jeho skutočné vlastnosti, IOC BE FRUITS nedokáže produkovať vysoké hladiny acetaldehydu a následne umožňuje obmedziť siričitany - spolu s maximálnou účinnosťou.

IOC BE FRUITS zostáva silnou pákou na zníženie koncentrácií SO₂ v kombinácii so stratégiami IOC a vysoko vyvinutými nástrojmi na zvládnutie parametrov oxidácie alebo mikrobiologickej kontaminácie, či už počas predfermentácie, fermentácie alebo starnutia vína a procesov a krokov výroby.