

## **IOC BE THIOLS**

### **AKTÍVNE SUCHÉ KVASINKY**

Kontrola obsahu siričitanov pre vína bohaté na ovocné tioly

### **ENOLOGICKÉ APLIKÁCIE**

IOC BE THIOLS je výsledkom inovatívnej technológie selekcie kvasiniek, ktorá skutočne prináša ovocné tioly (v citrusoch a exotickom ovocí) v bielych alebo ružových vínach bez toho, aby mohla tvoriť SO<sub>2</sub>. Okrem toho pomáha znižovať tvorbu etanálu, molekuly, ktorá silne spája siričitany.

Všetky tieto vlastnosti robia IOC BE THIOLS výnimočným nástrojom na výrobu zdravých, čírych, tiolovaných vín pri súčasnom zachovaní obsahu siričitanov na najnižšej úrovni.

### **ENOLOGICKÉ CHARAKTERISTIKY**

- Druh: *Saccharomyces cerevisiae*.
- Killer faktor: K2 aktívny.
- Odolnosť voči alkoholu: stredná (15 % obj.)
- Potreba dusíka: mierna.
- Zabezpečuje rovnomerné kvasenie medzi 13°C a 25°C.
- Optimálne podmienky na expresiu ovocných tiolov: Čírenie muštu: 20-80 NTU; mušt pH >3,2; Teplota kvasenia: 15-18°C.
- Fáza latencie: krátka.
- Rýchlosť fermentácie: veľmi rýchla.
- Produkcia glycerolu: nízka
- Produkcia prchavých kyselín: nízka
- Produkcia SO<sub>2</sub>: takmer žiadna
- Produkcia H<sub>2</sub>S: takmer žiadna
- Produkcia etanálu: veľmi nízka
- Tvorba peny: nízka.

### **MIKROBIOLOGICKÉ VLASTNOSTI**

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

### **ODPORÚČANÉ MNOŽSTVÁ A NÁVOD NA POUŽITIE**

- 20 až 30g/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**

- Vákuovo balené hliníkové/polyetylénové laminátové vrecia s hmotnosťou 500 g a 10 kg.
- Skladujte na chladnom a suchom mieste. Po otvorení je potrebné výrobok rýchlo spotrebovať.

## Prirodzený spôsob obmedzenia siričitanov v tiolovaných vínach

V súlade s kvasinkami IOC Révélation Thiols, celosvetovo uznávaným štandardom pre selektívne získavanie ovocných tiolov, IOC BE THIOLS, zvyšuje potenciál 3MH (vo všeobecnosti spojený s grapefruitom a prispieva k tónom ananásu) bez nadmerných tónov rastlinného pôvodu.

Čistota tohto ovocného prejavu je posilnená neschopnosťou IOC BE THIOLS produkovať negatívne sírne látky, skutočné aromatické masky. Zatiaľ čo väčšina kvasiniek dokáže akumulovať siričitany zo síranov – vo viac či menej významných množstvách v závislosti od kmeňov a podmienok fermentácie –, IOC BE THIOLS túto kapacitu nemá.



## KONTROLA ETANALU JE PREDPOKLADOM NA KONTROLU SIRIČNÍKOV VO VÍNACH

Väčšina kvasiniek môže vo vínach uvoľňovať rôzne množstvá etanálu. Najmä (ale nie výlučne) môže byť tvorba reakciou na predfermentačné pridanie siričitanov do muštu.

Etanal je hlavným zlučovačom SO<sub>2</sub> vo vínach, čo často vedie k zvýšeniu dávok, aby bola dostatočná koncentrácia voľného SO<sub>2</sub>, ale na úkor oveľa vyššieho celkového obsahu SO<sub>2</sub>.

Kvôli svojim dedičným vlastnostiam IOC BE THIOLS nemôže produkovať vysoké hladiny etanálu, čo obmedzuje sulfitačné operácie, čo následne podporuje ich optimalizáciu.

Spolu so stratégiami a nástrojmi vyvinutými IOC na kontrolu oxidácie a mikrobiologickej kontaminácie – či už počas predfermentácie, fermentácie alebo elevácie – je IOC BE THIOLS účinnou pákou na zníženie koncentrácií SO<sub>2</sub>.