

HARVEST

ΚΑΤΑΛΟΓ - сезон 2024



IOC

Révétons votre différence

Новые продукты

2024-2025



ACTIPROTECT EXPRESS™

Оптимизация операции задачи дрожжей без ущерба качеству брожения

- Повышенная биодоступность стеролов благодаря сочетанию качественного протектанта для дрожжей и инновационной технологии микро-агломерации.
- Существенное упрощение процедуры регидратации: ускорение процесса суспендирования, при этом не требуется нагревать воду предварительно и проводить адаптацию дрожжей к температуре сусла.
- «Безопасное» проведение брожения без осложнений, способствует образованию ароматов.



EXTRAFLORE DENSITY™

Придать объём во вкусе ваших вин

- Резистентность в сложных условиях (высокий спирт и низкий уровень яблочной кислоты)
- Ощущение мягкости и округлости во вкусе вина
- Красные вина, приятные по вкусовому восприятию (менее агрессивные, меньше горечи и терпкости)



VINO FINE ROUGE™

Веганская альтернатива применению желатина для оклейки красных вин

- Исключительная эффективность, доказанная на протяжении 4 лет исследовательского проекта
- Сохранение ароматов вина, признан пользователями
- Умеренная себестоимость обработки



Препараты - выбор ЮС



IOC BE FRESH™

Свежесть в аромате красных вин, получаемых из зрелого виноградного сырья... без рисков появления тонов соединений серы



NATJJA™

Повышение жизненной и функциональной активности дрожжей
Оптимизация процессов ароматобразования

Биозащита



IOC GAÏA™

Средство биозащиты против развития вредной микрофлоры на стадиях производства вина, предшествующих брожению

В дополнение или в качестве альтернативы действию сульфитов



IOC CALYPSO™

«Безопасное» проведение операции настаивания на суловом осадке
Проявление и сохранение тиоловых ароматов



Qi FINE™

Альтернатива ПВПП: сорбция подверженных окислению, вызывающих изменение цвета полифенолов и антиоксидантный эффект

Биозащита на предшествующих брожению этапам - применение согласно регламентам ВЮ и NOP

IOC CALYPSO™



Защита суслу при выдержке на осадке. Дрожжи *Metschnikowia pulcherrima*, повышение интенсивности и сохранение аромата.



IOC GAÏA™



Дрожжи *Metschnikowia fructicola*, не имеют бродильных свойств, занимают экологическую нишу и таким образом препятствуют развитию приносящей вред микрофлоры.



IOC BOREAL™



Биологическое кислотоповышение. Дрожжи *Lachancea thermotolerans* способные продуцировать молочную кислоту за счёт трансформации сахаров, придание ощущения свежести во вкусе вина.

Ферментные препараты

MYZYM AROMA™

NOP

Проявление сортовых ароматов (способствует высвобождению ароматических соединений из гликозилированных предшественников).

MYZYM CLARIF™

●*
NOP

Осветление суслу.

MYZYM ULTRA CLARIF™

●*
NOP

Осветление суслу в неблагоприятных для действия ферментов условиях (низкий уровень pH и низкотемпературный режим).

MYZYM CLEAR™

NOP

Осветление суслу и вина, полученного из поражённого *Botrytis* винограда. Улучшение способности вина к фильтрации.

MYZYM ÉLEVAGE™

NOP

Обогащение вина вкусо- и ароматобразующими компонентами благодаря ускоренному автолизу дрожжей.

MYZYM EXTRACT™

●*
NOP

Экстрагирование красящих веществ и усиление танинной структуры.

MYZYM ULTRA EXTRACT™

●*
NOP

Экстракция цвета и структурообразующих компонентов в сложных условиях.

MYZYM MPF™

●*
NOP

Экстракция красящих и ароматических веществ при проведении настоя на мезге (мацерации) до брожения при низких температурах.

MYZYM READY CLARIFICATION™



●*
NOP

Осветление суслу в затрудняющих проведение операции условиях.

MYZYM READY EXTRACTION™



●*
NOP

Препарат в жидкой форме: мацерация / настой на мезге (увеличение интенсивности цвета и ощущения объёма во вкусе).

MYZYM READY EXTREM™



●*
NOP

Осветление суслу в особенно трудных условиях винификации (пониженная и повышенная температура, избыточное содержание твёрдых частиц).

MYZYM READY PRESS™



●*
NOP

Повышение эффективности операции прессования (белые и розовые вина).

MYZYM READY SPIRIT™



●*
NOP

Оптимизация процессов прессования и осветления суслу при производстве виноматериалов для дистилляции (низкое содержание пектинметилэстеразы).

MYZYM READY'UP™



●*
NOP

Специальный препарат в жидкой форме - осветления суслу флотацией.

MYZYM RED FRUITS™

NOP

Экстракция прекурсоров и проявление ароматов (виноград красных сортов).

MYZYM WHITE FRUITS™

NOP

Экстракция прекурсоров и проявление ароматов (виноград белых сортов).

◆ = жидкая форма / ● = Препарат используется при производстве органических вин (БИО в ЕС) согласно ИСПОЛНИТЕЛЬНОМУ РЕГЛАМЕНТУ КОМИССИИ (ЕС) № 203/2012 от 8 марта 2012 г., изменяющему регламент (ЕС) № 889/2008, вносящему поправки в применение регламента Совета Европейского Союза № 834/2007, и регламенту NOP (Национальная органическая программа США) в том, что касается органических вин (БИО). Получите информацию в органах сертификации о соответствии данной продукции требованиям законодательства в вашей стране. * = Ознакомьтесь на нашем веб-сайте со [списком вспомогательных технологических материалов, применяемых при производстве органических вин](#).

Осветление и оклейка сусла

GEL'UP™



Желатин специально для применения при осветлении сусла методом флотации.

INOFINE V™
INOFINE V MES™



Препарат на основе растительных протеинов (100% горох), снижение концентрации легко окисляемых полифенолов, превентивная обработка против окисления. INOFINE V™ и INOFINE V MES™ могут использоваться при флотационном осветлении сусла.

Qi FINE™
Qi FINE MES™



Хитозан и растительный протеин (горох), оклейка сусла белых и розовых вин. Улучшает органолептические характеристики, удаляя вещества, придающие горечь и теркость, обеспечивает антиоксидантную защиту.



Qi-No[Ox]™



Комплексный препарат - растительный протеин (горох), хитозан и бентонит, для обработки сусла и вина с целью устранения тонов окисленности.

Qi UP XC™
Qi UP XC MES™



Биополимер грибкового происхождения (хитозан), осветление сусла при производстве белых, розовых и красных вин. Взаимодействие с подверженными окислению полифенолами, хелатирующий эффект в отношении металлов (железо и медь), антирадикальная активность.



Защита от окисления: производные дрожжей

FULLPROTECT™



Инактивированные дрожжи и танин, предотвращает изменения цвета и аромата, связанные с окислением, на предшествующих брожению этапам в технологии белых и розовых вин.



GLUTAROM™



Инактивированные дрожжи, нативно богатые глутатионом. Позволяет сохранить свежесть аромата в белых винах и избежать их преждевременного старения.

GLUTAROM EXTRA™



Инактивированные дрожжи с высоким содержанием восстановленного глутатиона, Эффективная защита вин с низкой концентрацией сульфитов.



Удаление нежелательных оттенков в окраске и контаминирующих сусло веществ

ACTICARBONE ENO™ /
CARBION ENO™



Уголь активированный с высокой обесцвечивающей способностью, сохраняет органолептические характеристики вина.

CARBION GRANULÉS™



Уголь активированный, обработка сусла и вина с «загрязнённой» окраской.

CARBOCLEAN™



Обесцвечивающее действие, не оказывает негативного влияния на аромат вина.

FLAVOCLEAN™



Уголь активированный - устранение посторонних тонов в сусле, полученном из винограда, поражённого грибковыми заболеваниями (плесень, оидиум, мильдью).

OTACLEAN™



Уголь активированный - сорбирующий эффект в отношении охратоксина А.

Дрожжи для виноделия: применяются при производстве органических вин (согласно регламентам BIO и NOP)

IOC DYNAMIX™





Комплексный препарат дрожжей (пять штаммов *Saccharomyces cerevisiae*). Раскрытие потенциала терруара и сорта винограда.

Дрожжи для виноделия: применяются при производстве органических вин (согласно регламентам BIO и NOP)

| | | | |
|--------------------------------|---|--|---|
| IOC 18-2007™ |  | Штамм-эталон в Шампани для производства игристых вин. Превосходная адаптация к самым жёстким условиям, быстрое развитие в среде, полное потребление сахаров. | |
| IOC B 2000™ |  | Ароматичные вина со свежим вкусом, особенно рекомендуется использовать при переработке винограда, обеднённого по содержанию ароматических прекурсоров. | |
| IOC B 3000™ |  | Интенсивный сложный аромат, оттенки фруктов с жёлтой мякотью и цветов, придаёт ощущение объёма и округлости во вкусе вина. | |
| IOC BE FRESH™ |  | Свежесть аромата в красных винах с концентрированной плотной основой, пониженная способность к синтезу соединений серы. |  |
| IOC BE FRUITS™ |  | Тонкие свежие ароматы фруктово-цветочного направления (сложные эфиры), не выделяет SO ₂ , низкий уровень накопления ацетальдегида, предотвращение появления тонов серосодержащих веществ. |  |
| IOC BE THIOLS™ |  | Трансформация тиловых прекурсоров в активные ароматические соединения, пониженная способность к продуцированию SO ₂ . |  |
| IOC BIO™ |  | Дрожжи сертифицированы как органический продукт (BIO), сохраняют типичные характеристики тихих и игристых вин. | |
| IOC FRESH ROSÉ™ |  | Экспрессия сортовых ароматов в розовых винах. Выраженные цветочные оттенки, тона цитрусовых и пряностей. | |
| IOC FIZZ™ |  | Штамм отвечает всем требованиям резервуарной технологии производства игристых вин (метод Шарма), завершающийся полностью процесс вторичного брожения. | |
| IOC FIZZ+™ |  | Способствует увеличению интенсивности аромата игристых вин, производимых резервуарным методом. Прекрасные бродильные качества, проявляющиеся как в процессе первичного, так и вторичного брожения. | |
| IOC INFINI'TWICE™ |  | Сбалансированный вкус в белых винах: ощущение полноты и объёма, приятная свежесть. Широкие возможности применения в самых разных условиях виноделия. | |
| IOC PRIMROUGE R 9001™ |  | С этим штаммом получают ароматичные молодые вина с тонами красных ягод и сладостей, яркой окраской, мягким, округлым вкусом. | |
| IOC R 9002™ |  | Выдержанные структурные вина с хорошим сложением. Ароматы специй и чёрных фруктов и ягод, стабилизация красящих веществ. | |
| IOC R 9008™ |  | Многосложный зрелый ягодно-фруктовый аромат, объём во вкусе, существенно ослабляет восприятие сухости и терпкости. | |
| IOC RÉVÉLATION TERROIR™ |  | Элегантные красные вина с тонким вкусом и ароматом, интенсивной окраской, сочетание свежих и зрелых фруктовых нот в букете, сортовые особенности. | |
| IOC RÉVÉLATION THIOLS™ |  | Высокий показатель преобразования предшественников в тиоловые ароматы: цитрусовые, маракуйя, менее выражены растительные оттенки. | |
| IOC TWICE™ |  | Идеальное равновесие между ощущением полноты, округлости и свежести во вкусе. Комплексный аромат с преобладанием свежих фруктовых нот. | |

Вкусовое сложение вина: производные дрожжей

| | | |
|------------------------|---|--|
| EDIFYS RILIEVO™ |  | Придаёт объём в начальной («атака») и средней стадии вкусового восприятия, подчёркивает свежесть фруктовой составляющей в аромате. |
| EDIFYS INCISO™ |  | Способствует уменьшению ощущения терпкости и горечи в послевкусии красных вин, связанного с недостаточной фенольной зрелостью винограда. |

Оптимизация процесса спиртового брожения

| | | |
|-------------------------------|-----------|--|
| ACTICLEAN™ | | Инактивированные дрожжи со способностью к сорбции ингибирующих брожение веществ и целлюлоза, предотвращение замедления и остановок брожения. |
| ACTIPROTECT EXPRESS™ | ●* NOP | Новаторский препарат, применение которого существенно упрощает процедуру регидратации дрожжей, обеспечивая «безопасное» проведение брожения. NEW |
| ACTIPROTECT+™ | ●* NOP | Укрепление клеточной мембраны дрожжей в процессе регидратации, снижение уровня продуцирования негативно сказывающихся на качестве вина компонентов. |
| ACTIPROTECT ROSÉ™ | ●* NOP | Протектант последнего поколения, способствует высвобождению прекурсоров тиоловых соединений и формированию ароматического комплекса в вине. |
| ACTIVIT™ | ●* | Питательная смесь на основе диаммоний фосфата, инактивированных дрожжей и тиамин, рекомендуется использовать при выраженном дефиците азота. |
| ACTIVIT NAT™ | ●* NOP | 100% органическое питание, предупреждение возникновения редутивных тонов серосодержащих соединений, проявление сортовых тиоловых ароматов. |
| ACTIVIT O™ | ●* | 100% органический комплекс, обогащённый тиамином, увеличение ароматической экспрессии, уменьшение выделения SO ₂ дрожжами. |
| ACTIVIT SAFE™ | ●* NOP | Органическое питание, удаление ингибиторов брожения в его завершающей фазе. |
| AROMACTIVIT 1 & 2™ | ●* | Синергия двух дополняющих друг друга активаторов, вносятся на разных стадиях: <ul style="list-style-type: none">• в начале брожения - AROMACTIVIT 1™, равномерный рост биомассы дрожжей,• на этапе 1/3 брожения - AROMACTIVIT 2™, биосинтез ароматов. |
| CELLCLEAN™ | ●* NOP | Клеточные стенки дрожжей, сорбция токсинов, накапливающихся в ходе брожения. Превентивная и лечебная обработка при его преждевременном прекращении. |
| NATJJA™ | ●* | Оптимизация жизнедеятельности и ароматобразующей способности дрожжей. Уменьшение негативного воздействия окислительного стресса. NEW |
| NATJJA FIZZ™ | ●* | Повышение функциональной и метаболической ароматобразующей активности дрожжей в условиях вторичного брожения игристых вин по резервуарной технологии. Антирадикальный и антистрессовый эффект. NEW |
| VITISTART™ | | Комплексное питание и целлюлоза, добавляется в сусло при производстве белых и розовых вин. |

| | Источник азота | Добавленный ассимилируемый азот (мг/л) при внесении 40 г/г* | | Аммонийный азот | | Нутриенты дрожжевого происхождения | | | | | Другие компоненты | | | | |
|--------------------------------|----------------------|---|------------------|----------------------------|---------------------------------|------------------------------------|----------|--------------|-------------------|----------------|----------------------|----------|--------|-----------|---------|
| | | азот органический | азот минеральный | количество вносимого азота | технолог. эквивалент (кинетика) | фосфаты | сульфаты | аминокислоты | усвояемые пептиды | стеролы липиды | минеральные вещества | витамины | тиамин | целлюлоза | хитозан |
| Регидратация дрожжей | ACTIPROTECT EXPRESS™ | | | na | na | | | na | na | ★★★ | ★★★ | ★★ | | | |
| | ACTIPROTECT+™ | | | na | na | | | na | na | ★★★ | ★★ | ★★ | | | |
| | ACTIPROTECT ROSÉ™ | | | na | na | | | na | na | ★★★ | ★★★ | ★★ | | | |
| Оптимизация ароматообразования | NATJJA™ | ★★★ | | 13,5 | 35 | | | ★★ | ★★ | ★ | ★★★ | ★★ | | | ★★ |
| | NATJJA FIZZ™ | ★★★ | | 13,5 | 35 | | | ★★ | ★★ | ★ | ★★★ | ★★ | | | ★ |
| | AROMACTIVIT 1™ | ★★★ | | 38 | 53 | | | ★★ | ★★ | ★ | ★★ | ★★ | ★★ | | |
| | AROMACTIVIT 2™ | ★★★ | ★★★ | 17 | 45 | ✓ | | ★★★ | ★ | ★ | ★★ | ★★ | ★★ | | |
| Органическое питание | ACTIVIT 0™ | ★★★ | | 17 | 45 | | | ★★★ | ★ | ★ | ★★★ | ★★★ | ★★★ | | |
| | ACTIVIT NAT™ | ★★★ | | 17 | 45 | | | ★★★ | ★ | ★ | ★★★ | ★★★ | | | |
| | ACTIVIT SAFE™ | ★★★ | | 8 | 20 | | | ★★★ | ★ | ★★ | ★★ | ★★ | | | |
| Смешанное питание | ACTIVIT™ | ★★ | ★★★ | 52 | 56 | ✓ | | ★★ | | | ★★ | ★★ | ★★ | | |
| | VITISTART™ | ★ | ★★ | 46 | 48 | ✓ | ✓ | ★ | | | ★ | ★★ | ★★ | ★★ | |
| Удаление токсинов | ACTICLEAN™ | ★ | | 1,5 | 4 | | | ★ | | | ★ | ★★ | | ★★ | |
| | CELLCLEAN™ | | | na | na | | | na | na | ★ | ★★ | ★★ | | | |

* При расчёте дозы препарата, добавляемого для питания дрожжей, следует учитывать эквивалент вносимого азота.

Яблочно-молочное брожение

EXTRAFLORE COMPLEXITY™
(прежнее название EXTRAFLORE™)



Контроль яблочно-молочного брожения, комплексный сенсорный профиль.

EXTRAFLORE DENSITY™



Резистентность к средовым факторам, объём и мягкость во вкусе, вина, менее агрессивные по вкусовому восприятию (меньше терпкости и горечи). **NEW**

EXTRAFLORE CO-IN™
(прежнее название INOFLORE™)



Получение вин с фруктовым ароматом при использовании технологического приёма ко-инокуляции (совместное внесение бактерий и дрожжей).

EXTRAFLORE PURE FRUIT™



Сохранение чистоты фруктовых ароматов, инициирование яблочно-молочного брожения в затрудняющихся проведение условиях.

INOBACTER™



Применяется для высококислотных сред с низким уровнем pH.

MAXIFLORE ELITE™



Структура во вкусе, баланс зрелых фруктовых тонов и пряностей в букете вина.

MAXIFLORE SATINE™



Смягчает восприятие терпкости во вкусе вина. Пониженная способность к синтезу диацетила (предотвращение появления молочно-сливочных тонов).

NUTRIFLORE FML™



Питание для бактерий, способствует ускорению процесса ЯМБ.

NUTRIFLORE PDC™



Специальный активатор, используется при приготовлении разводки бактерий.



КРИТЕРИИ ВЫБОРА ПРЕПАРАТА БАКТЕРИЙ

| | | EXTRAFLORE CO-IN TM | EXTRAFLORE COMPLEXITY TM | EXTRAFLORE DENSITY TM | EXTRAFLORE PURE FRUIT TM | MAXIFLORE SATINE TM | MAXIFLORE ELITE TM | INOBACTER TM | |
|-----------------------------------|-------------------------------------|---------------------------------|-------------------------------------|----------------------------------|--|--|--|---------------------------------|---------------|
| Условия применения | Препарат (способ инокуляции) | MBR (прямая инокуляция) | MBR (прямая инокуляция) | MBR (прямая инокуляция) | MBR (прямая инокуляция) | 1-Step TM (короткая фаза реактивации) | 1-Step TM (короткая фаза реактивации) | приготовление разводки бактерий | |
| | Простота применения | ★★★★ | ★★★★ | ★★★★ | ★★★★ | ★★★ | ★★★ | ★ | |
| | Ко-инокуляция | ★★★★ | ★ | ★★★ | ★★★ | ★★★★ | ★★ | ★ | |
| | Последоват. инокуляция | ★ | ★★★★ | ★★★★ | ★★★★ | ★★★★ | ★★★★ | ★★★★ | |
| | Средовые параметры | спирт | < 13,5% об. | < 14,5% об. | < 16% об. (красные вина) < 13,5% об. (белые вина) | < 16,5% об. | < 16% об. | < 15,5% об. | < 13,5% об. |
| | | pH | > 3,25 | > 3,2 | > 3,15 | > 3,2 | > 3,25 | > 3,2 | > 2,9 |
| | | SO ₂ общ. | < 60 мг/л | < 50 мг/л | < 55 мг/л (красные вина) < 30 мг/л (белые вина) | < 50 мг/л | < 60 мг/л | < 60 мг/л | < 60 мг/л |
| | | темп.* | 18 °C - 26 °C | 18 °C - 22 °C | 18 °C - 26 °C | 15 °C - 26 °C | 18 °C - 26 °C | 18 °C - 22 °C | 16 °C - 20 °C |
| | Устойчивость к действию полифенолов | | ★★ | ★★ | ★★★ | ★★★ | ★★★★ | ★★ | |
| | Сенсорный профиль | Сложность аромата | ★★★★ | ★★★★ | ★★★ | ★★ | ★★ | ★★★★ | ★★★ |
| Диаметал (молочно-сливочные тона) | | не образуется при ко-инокуляции | средний уровень | низкий уровень | очень низкий уровень | очень низкий уровень | в значительном количестве | очень низкий уровень | |
| Пряные ноты | | ★ | ★★★★ | ★ | ★ | ★★ | ★★★★ | | |
| Фруктовые ароматы | | ★★★★ | ★★ | ★★★ | ★★★★ | ★★★ | ★★ | ★★★ | |
| Округлый вкус | | ★★ | ★★ | ★★★★★ | ★★★ | ★★★★ | ★★ | ★★★ | |
| Структура | | ★ | ★★★★ | ★★★ | ★★ | ★★★ | ★★★★ | | |
| Вид вина | Белые вина | ★★ | ★★ | ★★ | ★★ | ★★ | ★★ | ★★★★ | |
| | Красные вина | ★★★★ | ★★★★ | ★★★★ | ★★★★ | ★★★★ | ★★★★ | ★ | |
| | Розовые вина | ★★ | ★ | ★★ | ★★★ | ★★ | ★ | ★★ | |
| | Виноматериалы для игристых вин | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★★★★ | |
| | Молодые вина | ★★★★ | ★ | ★★ | ★★★ | ★★ | ★ | ★ | |

* Не превышать температуру 22°C, если концентрация спирта выше 10% об., поддерживать температуру ниже 20°C, если концентрация спирта выше 14% об.

◆ = жидкая форма / ● = Препарат используется при производстве органических вин (БИО в ЕС) согласно ИСПОЛНИТЕЛЬНОМУ РЕГЛАМЕНТУ КОМИССИИ (ЕС) № 203/2012 от 8 марта 2012 г., изменяющему регламент (ЕС) № 889/2008, вносящему поправки в применение регламента Совета Европейского Союза № 834/2007, и регламенту NOP (Национальная органическая программа США) в том, что касается органических вин (БИО). Получите информацию в органах сертификации о соответствии данной продукции требованиям законодательства в вашей стране. * = Ознакомьтесь на нашем веб-сайте со [списком вспомогательных технологических материалов, применяемых при производстве органических вин.](#)



IOC
ZI de Mardeuil
BP 25 - 51201 - EPERNAY Cedex - FRANCE

Tél. +33 (0)3 26 51 96 00
ioc@iocwine.com
[f](#)@IOCforWine

www.ioc.eu.com