

IOC 11-1002 K

АКТИВНЫЕ СУХИЕ ДРОЖЖИ

↓ ПРИМЕНЕНИЕ В ЭНОЛОГИИ

Штамм **ИОЦ 11-1002 К** используется для производства белых, розовых и красных вин. С этим штаммом получают вина с тонким вкусом и ароматом.

Свойство киллера способствует имплантации [приживаемости] в среде и быстрому началу брожения.

Дрожжи **ИОЦ 11-1002 К** обеспечивают равномерное протекание процесса брожения и полное выбраживание сахаров.

Кроме того, штамм проявляет хорошую устойчивость к высокому содержанию спирта.

↓ ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Вид: *Saccharomyces cerevisiae*
- Слабое образование летучих кислот
- Устойчивость к спирту высокая >15% об.
- Фактор Киллер активный [имплантация штамма в среде облегчена]
- Резистентность к SO₂
- Выделение SO₂: очень незначительное
- Очень слабое пенообразование

↓ МИКРОБИЛОГИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Клетки, способные к регенерации: > 10 млрд. клеток/г.
- Микробиологическая чистота: < 10 клеток посторонних дрожжей на миллион.

↓ ДОЗЫ И ПРИМЕНЕНИЕ

- Белые и розовые вина: 10 - 20 г/гл сусла
- Красные вина: 20 - 25 г/гл сусла

Регидратировать в 10-кратном количестве воды при 37 °С. Регидратация в сусле не рекомендуется. Важно проводить регидратацию дрожжей в чистой посуде.

- Осторожно перемешать и оставить в покое в течение 20 минут.
- Если необходимо, провести адаптацию дрожжей к температуре сусла, вводя его постепенно в дрожжевую смесь. Разница в температуре сусла, куда вносятся дрожжи, и среды регидратации не должна превышать 10°С.
- Длительность процесса регидратации в целом не должна превышать 45 минут.
- При наличии трудных условий проводить регидратацию с использованием препарата АКТИПРОТЕКТ +.

↓ РАСФАСОВКА И ХРАНЕНИЕ

- Вакуумная упаковка из ламинированного фольгой полиэтилена: по 500 г, 10 кг

Хранить в прохладном сухом месте. После вскрытия упаковки использовать в течение короткого периода времени.