

IOC 18-2007™

AKTIVE TROCKENHEFEN

Offenheit, Sauberkeit, Fruchtigkeit und Schaumhaftigkeit

ÖNOLOGISCHE ANWENDUNGEN

IOC 18-2007™ wurde vom IOC ausgewählt und vom mikrobiologischen Labor der Abteilung Technik und Umwelt des CIVC validiert und empfohlen.

Dieser Stamm ist besonders geeignet für:

- Aufschäumen,
- Gärung von schwierigen Mosten
- Gärung bei niedriger Temperatur
- Wiederholte Gärung.

Dank seiner hohen Ethanoltoleranz und seiner fructophilen Eigenschaften erzeugt er saubere, lineare Weine. Ihre hervorragende Anpassung an die schwierigsten Bedingungen (sehr niedriger pH-Wert und niedrige Temperaturen) gewährleistet, dass der Zucker schnell und vollständig verbraucht wird, ohne dass sich unerwünschte sekundäre Verbindungen bilden.

ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

- Spezies: *Saccharomyces cerevisiae* Galaktose
- Killerfaktor: aktives K2.
- Alkoholresistenz: hoch (15% vol).
- Stickstoffbedarf: gering. Bevorzugt komplexe Nährstoffe um schwefelhaltige Gerüche zu vermeiden.
- Gewährleistet eine regelmäßige Gärung zwischen 8°C und 30°C.
- Kompatibilität mit Milchsäurebakterien bei Co-Inokulation / sequentieller Inokulation: gering / mittel.
Die Verwendung von Inobacter wird bei niedrigem pH-Wert (<3,15) empfohlen.
- Latenzphase: kurz.
- Gärungsgeschwindigkeit: schnell.
- Bildung flüchtiger Säuren: gering bis mäßig.
- SO₂-Produktion: sehr gering.
- Bodensatzbildung: gering.

DOSI E ISTRUZIONI PER L'USO

- Weinbereitung: - Weiß: 20 bis 30 g/hL.
- Rot: 20 bis 30 g/Liter.
- Wiederaufnahme der Gärung: 20 bis 40 g/hL mit Zubereitung einer Hefe.
- Aufschäumen (traditionelle Methode): 4 bis 10 g/hL mit Zubereitung einer Starterkultur.

Vereinfachte Rehydratation bei Verwendung von **ACTIPROTECT EXPRESS™**: in Wasser bei Raumtemperatur (>15°C), ohne Akklimatisierung der Hefe bei Mosttemperatur. Andernfalls mit den folgenden Schritten fortfahren:

- Rehydrieren Sie die Hefe mit dem 10-fachen ihres Gewichts in Wasser bei 37°C. Eine direkte Rehydrierung im Most wird nicht empfohlen. Es ist wichtig, die Hefe in einem sauberen Behälter zu rehydrieren.
- Leicht schütteln und 20 Minuten stehen lassen.
- Falls erforderlich, die Hefe durch schrittweise Zugabe von Most an die Mosttemperatur akklimatisieren. Der Temperaturunterschied zwischen dem zu beimpfenden Most und dem Rehydratationsmedium darf 10°C nicht überschreiten.
- Die Gesamtdauer der Rehydratation darf 45 Minuten nicht überschreiten.
- Bei schwierigen Bedingungen sollte die Rehydratation in Gegenwart eines **ACTIPROTECT™**.

• Vorbereitung der Hefe:

Nach der Rehydratation muss die Hefe an den Alkohol und die spezifischen Weinbedingungen (pH-Wert, Zucker, SO₂, Temperatur usw.) gewöhnt werden. Zu diesem Zweck lässt man die Hefe 12-24 Stunden im Fass stehen, gefolgt von einer Vermehrungsphase von etwa 3 Tagen. Diese Phase ermöglicht es Ihnen, eine aktive Gärung zu erhalten, die ausreichend konzentriert ist, um Schaum zu erzeugen. Befolgen Sie die Ratschläge Ihres Önologen. Siga os conselhos do seu enólogo.

IOC

ZI de Mardeuil - Allée de Cumières
BP 25 - 51201 EPERNAY Cedex France

Tél. +33 (0)3 26 51 96 00

Fax +33 (0)3 26 51 02 20

www.ioc.eu.com

Die in diesem Datenblatt enthaltene Information entspricht unserem aktuellen Kenntnisstand. Sie entbindet die Benutzer keinesfalls, eigene Vorsichtsmaßnahmen zu treffen und eigene Versuche anzustellen. Jede bestehende Reglementierung muss strengstens befolgt werden.

IOC 18-2007™ : eine fructophile Hefe

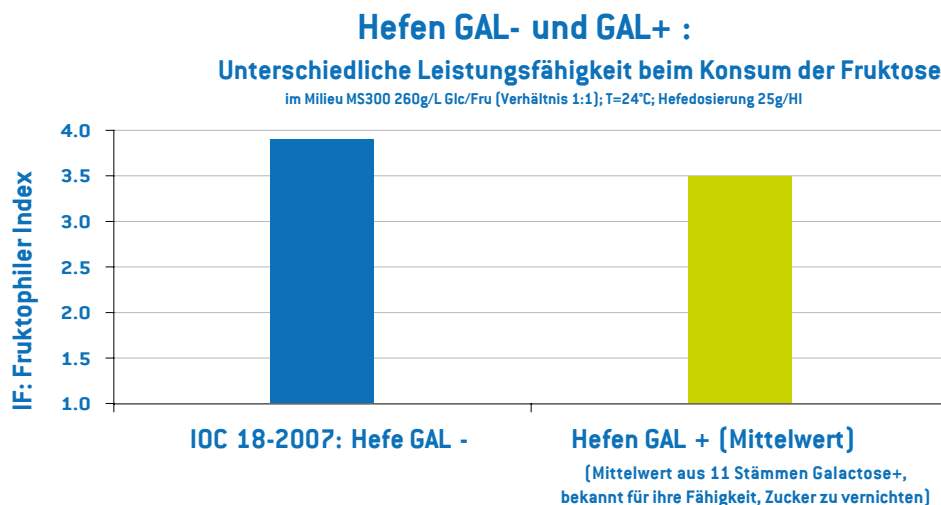
Fruktose, Glukose und die Sicherheit der Gärung

Um die alkoholische Gärung abzuschließen, müssen die Hefen die gesamte Glukose und Fruktose des Mostes umsetzen. Leider haben sie eine viel stärkere Affinität für Glukose als für Fruktose. Wenn also die Gärung ins Stocken gerät, wird oft ihre Fähigkeit, den verbleibenden Fruchtzucker zu verwerten, auf die Probe gestellt. Und wenn die Gärung abbricht, besteht der meiste Restzucker in der Regel aus Fruktose, die sich nur schwer vergären lässt.

Die Affinität für Fruktose variiert zwischen Hefen

Nicht alle Hefen bevorzugen Glukose in gleichem Maße gegenüber Fruktose. Bei einigen Hefen ist der Verbrauchsunterschied zwischen den beiden Zuckern geringer, was bedeutet, dass sie Glukose gegenüber Fruktose bevorzugen.

Dies ist bei den Hefen *Saccharomyces cerevisiae galactose* - der Fall: Ihr Fructoseindex ist im Allgemeinen höher als der der klassischen *S. cerevisiae* Hefen (bekannt als *galactose* +). **IOC 18-2007™**, die zu dieser Gruppe der GAL-Hefen gehört, hat daher von Natur aus eine überdurchschnittliche Fruchtbarkeit.



MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

- Reaktivierbare Population : > 10 Mrd. Zellen/g
- Mikrobiologische Reinheit : Weniger als 10 wilde Hefezellen pro Million Hefezellen

PACKUNGSGRÖÖE UND LAGERUNG

- Aluminiumbeschichteter Polyethylen-Beutel unter Vakuumverschluss, zu 500 g.
- Das Haltbarkeitsdatum von IOC 18-2007 bei ungeöffneter Verpackung ist auf dem Etikett angegeben.
In der Originalverpackung bei Temperaturen bis max. 15 °C lagern.