

IOC BE FRESH™



REINZUCHTHEFE

Konzentrierte, fruchtige und frische Rotweine ohne schwefeligen Reduktionsgeruch

ÖNOLOGISCHE ANWENDUNG

IOC BE FRESH™ ist das Ergebnis einer neuartigen Hefeauswahltechnologie.

Sie ist ein echtes Werkzeug zur Enthüllung der mit der fruchtigen Frische verbundenen Aromen in Rotweinen und besitzt daher nicht die Fähigkeit, SO₂ zu bilden. Außerdem reduziert es die Bildung von Ethanal, einem Molekül, das Sulfite stark bindet.

Vor allen Dingen jedoch ist IOC BE FRESH™ die ideale Hefe zur Herstellung von Rotweinen ohne Reduktion (H₂S Gerüche) und somit ganz besonders für Rebsorten wie Syrah, Monastrell und andere empfindliche Sorten geeignet.

Aufgrund aller dieser Eigenschaften erweist sich IOC BE FRESH™ als wertvolles Hilfsmittel der Weinbereitung aus reifem Lesegut und trägt zur Herstellung gesunder, klarer Rotweine mit besonders frischen und reinen Geruchs- und Geschmacksaromen und zugleich besonders niedrigem Sulfidgehalt bei.

ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

- Gattung : *Saccharomyces cerevisiae*.
- Killerfaktor : K2 activ.
- Alkoholresistenz : 16 % Vol.
- Stickstoffbedarf : hoch. Eine Nährstoffergänzung ist notwendig und muss an den ursprünglichen Gehalt an assimilierbarem Stickstoff angepasst werden.
- Garantiert einen gleichmäßigen Gärungsverlauf zwischen 20 °C und 28 °C. Temperaturen von > 26 °C bei einem potenziellen Alkoholgehalt von > 14 % Vol. vermeiden.
- Latenzphase : kurz. Damit diese Hefe ihre optimale

Leistung entfalten kann, werden eine Inokulation sofort bei der Einmischung sowie bei hohem Alkoholgehalt eine Rehydrierung mit Hefeschutz empfohlen.

- Gärgeschwindigkeit : mäßig
- Produktion flüchtiger Säure : mäßig und umso schwächer als potenzieller Alkoholgehalt < 14,5 % Vol.
- SO₂-Produktion : fast gleich null.
- H₂S-Produktion : sehr selten.
- Ethanal-Produktion : sehr niedrig.
- Schaumproduktion : gering.

MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

- Lebensfähige Hefen : > 10 Milliarden Zellen/g.
- Mikrobiologische Reinheit : weniger als 10 wilde Hefen pro 1 Million Zellen.

DOSAGE UND REHYDRATISIERUNG

- Dosierung : 20 bis 30 g/hl
- Vereinfachte Rehydrierung bei Verwendung von ACTIPROTECT EXPRESS™ : in Wasser bei Raumtemperatur (>15 °C), ohne Akklimatisierung der Hefe an die Temperatur des Mosts. Ansonsten wie folgt vorgehen :
- In einem Gewichtsverhältnis von 1 zu 10 in Wasser bei 37 °C rehydrieren. Von einer direkten Rehydrierung im Most wird abgeraten. Es ist von entscheidender Wichtigkeit, die Hefe in einem sauberen Gefäß zu rehydrieren.
- Vorsichtig umrühren und anschließend 20 Minuten ruhen lassen.
- Die Hefe gegebenenfalls an die Mosttemperatur gewöhnen, indem der Most nach und nach zugegeben wird. Der Temperaturunterschied zwischen dem zu beimpfenden Most und dem Rehydrierungsmedium darf niemals mehr als 10 °C betragen.
- Der Rehydrierungsprozess darf nie mehr als 45 Minuten in Anspruch nehmen.
- Bedingungen die Rehydrierung unter Verwendung von ACTIPROTECT™ durchführen.

PACKUNGSGRÖÖE UND LAGERUNG

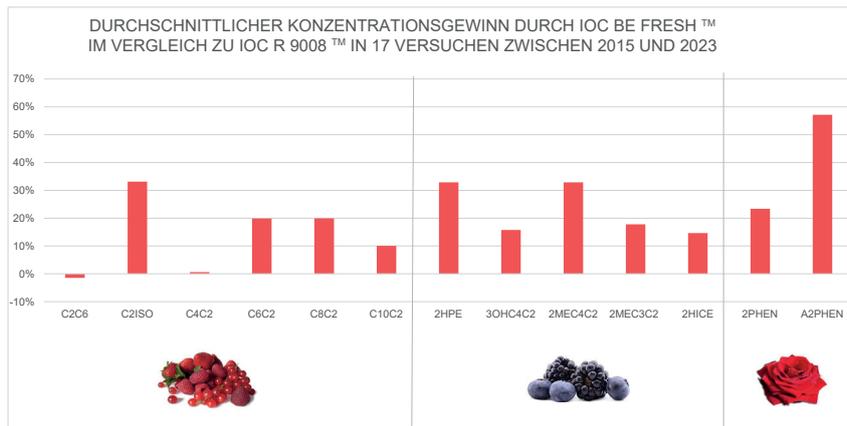
- luftdichte aluminiumbeschichtete Polyethylen-Beutel von 500 g.
- Kühl und trocken lagern. Angebrochene Beutel müssen schnellstmöglich aufgebraucht werden.



Die natürliche Hilfe, um den Sulfitgehalt zu begrenzen und mit reifem Lesegut ein ausgewogen frisches Aroma zu erzeugen

BEI REIFEN TRAFEN FRISCHE DUFT- UND GESCHMACKSAROMEN WIEDERHERSTELLEN

IOC BE FRESH™ zeichnet sich durch die Fähigkeit aus, die spezifischen aromatischen Komponenten zu entfalten, die die frischen Fruchtaromen von Rotweinen ausmachen. Sie trägt zudem dazu bei, den Gehalt an bestimmten linearen (frische rote Früchte) und verzweigten Fettsäureestern (frische dunkle Früchte) zu erhöhen, ohne die sortentypischen Aromen zu beeinträchtigen.



C2ISO : isoamylacetat - C4C2 : ethylbutanoat - C6C2 : ethylhexanoat - C8C2 : ethyloctanoat - 3OHC4C2 : 3 ethylhydroxybutanoat
2MeC4C2 : 2 - ethylmethylbutanoat - 2MeC3C2 : 2 - ethylmethylpropanoat - 2PHEN : 2 - phenylethanol - A2PHEN : 2 - phenylethylacetat

Die Frische der Duftaromen wird durch die Fähigkeit von **IOC BE FRESH™**, die in der Traube vorhandene Apfelsäure zu wahren verstärkt; diese wird von den meisten anderen Hefen während der alkoholischen Gärung teilweise verbraucht (möglicher Verbrauch von rund 10 bis 30 %). Die Reinheit dieses fruchtigen Ausdrucks wird durch die Unfähigkeit von **IOC BE FRESH™** verstärkt, Sulfite zu produzieren, die die Aromen regelrecht überdecken. Während die meisten Hefen nämlich ausgehend von Sulfaten – je nach Stamm und Gärbedingungen mehr oder weniger stark – Sulfite ansammeln können, besitzt **IOC BE FRESH™** diese Eigenschaft nicht. Auch die Reduktionsneigung ist mit dieser Hefe sehr begrenzt.

DIE HEFE, DIE KEINE REDUKTION VERURSACHT

Während des gesamten Auswahlprozesses von **IOC BE FRESH™** wurde ein besonderes Augenmerk auf die Produktion von negativen Schwefelgerüchen wie H₂S Gerüchen gelegt.

Deshalb weist diese Hefe einen nur vernachlässigbaren Beitrag zur Reduktion der Weine auf; dies gilt auch für empfindliche Rebsorten wie Syrah, Monastrell und viele andere.

Zusammen mit den von IOC für die Beherrschung von Oxidation und mikrobiologischer Verunreinigungen entwickelten Strategien und Hilfen – sei es vor oder während der Gärung bzw. während des Weinausbaus – ist **IOC BE FRESH™** ein wirksames Mittel zur Verringerung der SO₂-Konzentrationen.

