

IOC BE FRESH

АКТИВНЫЕ СУХИЕ ДРОЖЖИ



Регулирование содержания сульфитов, свежесть и округлый вкус в красных винах с насыщенной, концентрированной, плотной основой

▶ ПРИМЕНЕНИЕ В ВИНОДЕЛИИ

IOC BE FRESH / ИОЦ БИ ФРЭШ получен с помощью инновационной технологии селекции дрожжей.

«Инструмент» в руках винодела для проявления ароматов свежих фруктов и ягод в красных винах, штамм не обладает способностью продуцировать SO_2 . Кроме того, способствует уменьшению образования ацетальдегида - вещества, активно связывающего сульфиты.

Данные характеристики в совокупности определяют **ИОЦ БИ ФРЭШ** как эффективное вспомогательное технологическое средство для применения при переработке винограда высокой степени зрелости. Помогает получить здоровые вина с чистым и очень свежим вкусом и ароматом, при этом снизить содержание сульфитов до минимального уровня.

▶ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Вид: *Saccharomyces cerevisiae*.
- Киллер-фактор: K2 активный.
- Устойчивость к спирту: 15,5 % об.
- Потребность в азоте: повышенная. Необходимо вносить дополнительно питание в зависимости от изначального содержания ассимилируемого азота в сусле.
- Обеспечивается равномерный процесс брожения в пределах от 20°C до 28°C. Избегать температур >26°C, если потенциальный спирт >14% об.
- Латентная фаза: короткая.
- Скорость брожения: умеренная.
- Накопление летучих кислот: умеренное, снижается, если потенциальный спирт <14,5 % об.
- Выделение SO_2 : практически не происходит.
- Выделение H_2S : наблюдается очень редко.
- Накопление ацетальдегида: очень слабое.
- Пенообразование: слабое.

▶ МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Клетки, способные к регенерации: > 10 миллиардов клеток/г.
- Микробиологическая чистота: не более 10 клеток посторонних дрожжей на миллион.

▶ СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ И ДОЗЫ

- Дозы для применения: 20 - 30 г/гл сусла (2-3 г/дал сусла).
- Развести дрожжи в воде в соотношении 1 : 10 при температуре 37°C. Регидратация непосредственно в сусле не рекомендуется. Необходимо проводить регидратацию дрожжей в чистой посуде.
- Осторожно перемешать и затем оставить в покое в течение 20 минут.
- Если необходимо, адаптировать дрожжи к температуре сусла, добавляя его постепенно в дрожжевую смесь. Разница температур сусла, куда вносятся дрожжи, и среды регидратации не должна быть более 10°C.
- Длительность процесса регидратации в целом не должна превышать ни при каких обстоятельствах 45 минут.
- При наличии неблагоприятных для дрожжей условий использовать при регидратации АСТИПРОТЕКТ+ / АКТИПРОТЕКТ+.

▶ РАСФАСОВКА И УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

- Вакуумная упаковка из ламинированного фольгой полиэтилена по 500 г
- Хранить в прохладном, сухом месте. После вскрытия упаковки использовать в течение короткого периода времени.



IOC
BE
LOW SO₂
SOLUTIONS
FRESH

Натуральное средство для снижения содержания сульфитов и увеличения восприятия свежести в винах из зрелого виноградного сырья

СВЕЖИЙ АРОМАТ И ВКУС В ВИНАХ, ПОЛУЧЕННЫХ ИЗ ЗРЕЛОГО ВИНОГРАДА

ИОЦ БИ ФРЭШ проявляет специфические ароматические соединения, вовлечённые в формирование свежего фруктового-ягодного профиля красных вин. Способствует увеличению концентрации ряда сложных эфиров жирных кислот с линейной (ароматы красных фруктов/ягод) и разветвлённой цепью (чёрные фрукты /ягоды), сохраняя типичные особенности сорта винограда.



Ольфактивное ощущение свежести также усиливается благодаря тому, что **ИОЦ БИ ФРЭШ** не разлагает яблочную кислоту, содержащуюся в винограде. Тогда как большинство дрожжей потребляют её частично во время спиртового брожения (потенциально 10 - 30%). **ИОЦ БИ ФРЭШ** даёт более чистую ароматику, поскольку не продуцирует имеющие маскирующий эффект соединения серы. В то время как множество штаммов могут накапливать в большей или меньшей мере сульфиты, синтезируя их из сульфатов, в зависимости от расы дрожжей и условий брожения, что не свойственно **ИОЦ БИ ФРЭШ**. Равно как значительно меньше наблюдается развитие тонов редукции («задушки»).

КОНЦЕНТРАЦИЯ АЦЕТАЛЬДЕГИДА - УСЛОВИЕ ДЛЯ КОНТРОЛЯ СУЛЬФИТОВ

Большинство штаммов дрожжей могут высвобождать в вине ацетальдегид в разных количествах. Образование ацетальдегида происходит в частности [но не только] как реакция на добавление диоксида серы в сусло до брожения.

Между тем, ацетальдегид - основное вещество, связывающее SO₂ в вине, что приводит к необходимости увеличивать дозы, чтобы иметь достаточную концентрацию SO₂ свободного за счёт гораздо более высокого уровня общего SO₂.

По своим наследственным характеристикам штамм **ИОЦ БИ ФРЭШ** не способен производить большое количество ацетальдегида, что позволяет таким образом сократить сульфитации с сохранением их максимальной эффективности.

В рамках стратегий и технологий, разработанных IOC для контроля окисления и микробной контаминации в процессе виноделия - будь то на этапе до брожения, во время брожения или на стадии выдержки вина, **ИОЦ БИ ФРЭШ** является действенным средством снижения концентрации SO₂.

