

IOC BE THIOLS

АКТИВНЫЕ СУХИЕ ДРОЖЖИ

Регулирование содержания сульфитов в винах с высоким содержанием тиоловых соединений с фруктовыми ароматами



▶ ПРИМЕНЕНИЕ В ЭНОЛОГИИ

Штамм **ИОЦ БИ ТИОЛЬ** получен с помощью инновационного метода селекции дрожжей.

Являясь настоящим «инструментом» в руках винодела для проявления тиоловых соединений с фруктовыми ароматами [цитрусовые и экзотические фрукты] в белых и розовых винах, штамм не обладает способностью продуцировать SO₂. Кроме того, он способствует уменьшению образования ацетальдегида - вещества, активно связывающего сульфиты.

Совокупность данных характеристик определяет штамм **ИОЦ БИ ТИОЛЬ** как исключительное вспомогательное технологическое средство для производства здоровых вин с чистыми тиоловыми ароматами, которое позволяет ограничиться самым низким уровнем содержания сульфитов.

▶ ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Вид: *Saccharomyces cerevisiae*
- Фактор Киллер: K2 активный
- Устойчивость к спирту: повышенная [15% об.]
- Потребность в азоте: умеренная
- Обеспечивает равномерный процесс брожения при температуре от 13°C до 25°C.
- Оптимальные условия для проявления тиоловых фруктовых ароматов: осветление суслу - 20 - 80 NTU; pH > 3,2; температура брожения - 15-18°C.
- Латентная фаза: короткая
- Скорость брожения: очень высокая
- Образование глицирина: слабое
- Накопление летучих кислот: незначительное
- Выделение SO₂: практически не образуется
- Выделение H₂S: практически не образуется
- Накопление ацетальдегида: очень слабое
- Пенообразование: слабое

▶ МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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

▶ ДОЗЫ И ПРИМЕНЕНИЕ

- Дозы для применения: 20 - 30 г/г суслу
- Регидратировать дрожжи в 10-кратном количестве воды при 37°C. Регидратация в сусле не рекомендуется. Важно проводить регидратацию в чистой посуде.
- Осторожно перемешать и оставить в покое в течение 20 минут.
- При необходимости провести адаптацию дрожжей к температуре суслу, вводя его постепенно в дрожжевую смесь. Разница в температуре суслу, куда вносятся дрожжи, и среды регидратации не должна превышать 10°C.
- Длительность процесса регидратации в целом не должна превышать 45 минут.
- В случае трудных условий проводить регидратацию с внесением препарата АКТИПРОТЕКТ +.

▶ РАСФАСОВКА И ХРАНЕНИЕ

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

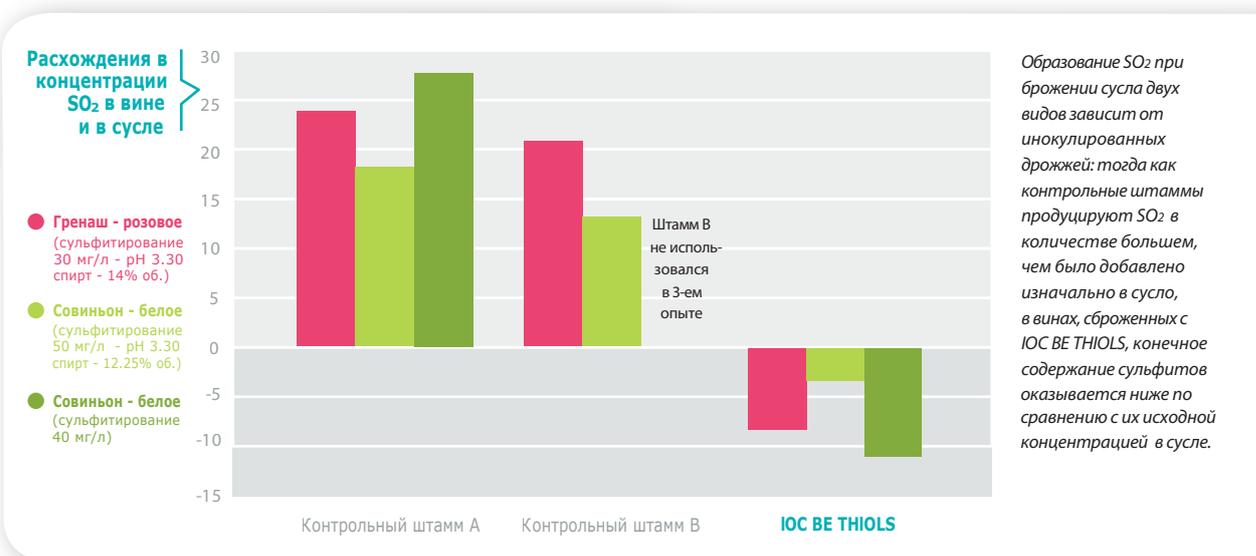
IOC
BE LOW SO₂ SOLUTIONS
THIOLS

Натуральное средство для снижения содержания сульфитов в винах с тиоловыми ароматами

↘ **СЕЛЕКТИВНОЕ ПРОЯВЛЕНИЕ ЧИСТЫХ ТИЛОВЫХ ФРУКТОВЫХ АРОМАТОВ**

ИОЦ БИ ТИОЛЬ, потомок штамма IOC Révélation Thiols, признанного в мире эталона дрожжей, применяемых для селективного высвобождения тиолов с фруктовыми ароматами, увеличивает потенциал соединения ЗМН [обычно ассоциирующегося с грейпфрутом и являющегося источником тонов ананаса] без излишнего участия растительных оттенков в формировании букета.

Чистота проявления фруктовых ароматов усиливается благодаря отсутствию у дрожжей **ИОЦ БИ ТИОЛЬ** способности продуцировать серосодержащие соединения, отрицательно сказывающиеся на сенсорных качествах, 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. Штамм **ИОЦ БИ ТИОЛЬ** этим свойством не обладает.



↘ **КОНТРОЛИРОВАТЬ СУЛЬФИТЫ В ВИНЕ КОНЦЕНТРАЦИЕЙ АЦЕТАЛЬДЕГИДА**

Большинство штаммов дрожжей могут высвобождать в вине ацетальдегид в разных количествах. Ацетальдегид образуется в частности [но не только] вследствие добавления сульфитов в сусло до брожения.

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

По своим наследственным характеристикам штамм **ИОЦ БИ ТИОЛЬ** не способен производить большое количество ацетальдегида, позволяя таким образом сократить сульфитации, с максимальной эффективностью последних.

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 выдержки, **ИОЦ БИ ТИОЛЬ** является действующим рычагом снижения концентрации SO₂ в вине.