

IOC BoreAL™

АКТИВНЫЕ СУХИЕ ДРОЖЖИ

«Дуновение свежего ветра» для вашего винограда

▶ ПРИМЕНЕНИЕ В ВИНОДЕЛИИ

Дрожжи IOC BoreAL™ / ИОЦ БореАЛЬ™, вид *Lachancea thermotolerans*, обладают способностью продуцировать L-молочную кислоту за счёт трансформации сахаров. Способствуют получению более сложных ароматов в производимых винах.

ИОЦ БореАЛЬ™ применяют в предбродильной фазе не менее, чем за 24 ч до внесения дрожжей *Saccharomyces cerevisiae*, используемых для инициирования спиртового брожения.

▶ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Вид: *Lachancea thermotolerans*.
- Устойчивость к спирту: <10% об.
- Устойчивость к SO₂: при производстве красных вин сульфитация < 40 мг/л, белых и розовых: SO₂ своб. <15 мг/л.
- Слабая способность к спиртовому брожению.
- Потребность в азоте: повышенная. В любом случае следует обеспечить питание для дрожжей *Saccharomyces cerevisiae*, добавляя диаммонийфосфат (25 г/г) после прохождения 1/3 спиртового брожения. Если изначальная концентрация ассимилируемого азота < 110 мг/л, внести органическое питание (30 г/г) после инокуляции ИОЦ БореАЛЬ™.
- Оптимальная температура для развития дрожжей 18-25°C. Избегать пониженных температур (<16°C) для обеспечения достаточно быстрого роста клеток.
- Латентная фаза: короткая.
- Накопление летучих кислот: низкое.
- Выделение SO₂: очень низкое.
- Накопление ацетальдегида: очень низкое.
- Производство глицерина: повышенное.
- Пенообразование: очень слабое.
- Молочная кислота ингибирует молочнокислые бактерии: применение селекционированных культур энобактерий для проведения яблочно-молочного брожения рекомендуется в ко-инокуляции (внесение до или сразу же после задачи дрожжей *S.cerevisiae*).

▶ МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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

▶ СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ И ДОЗЫ

1-ая инокуляция: ИОЦ БореАЛЬ™

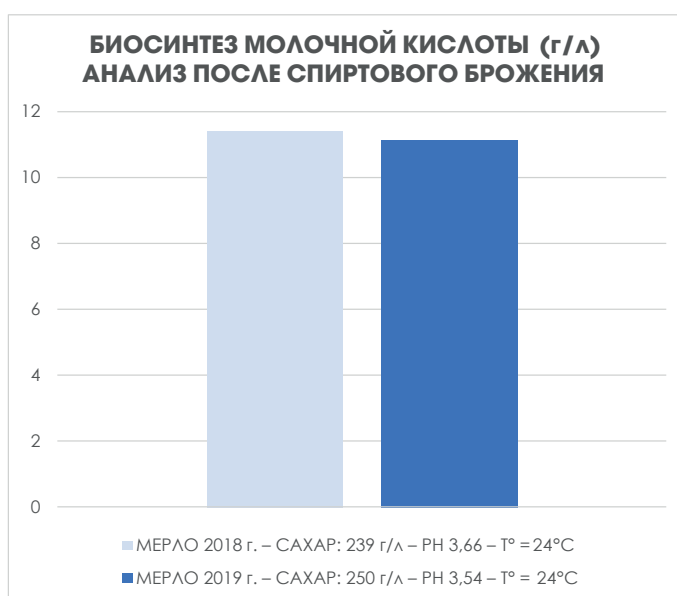
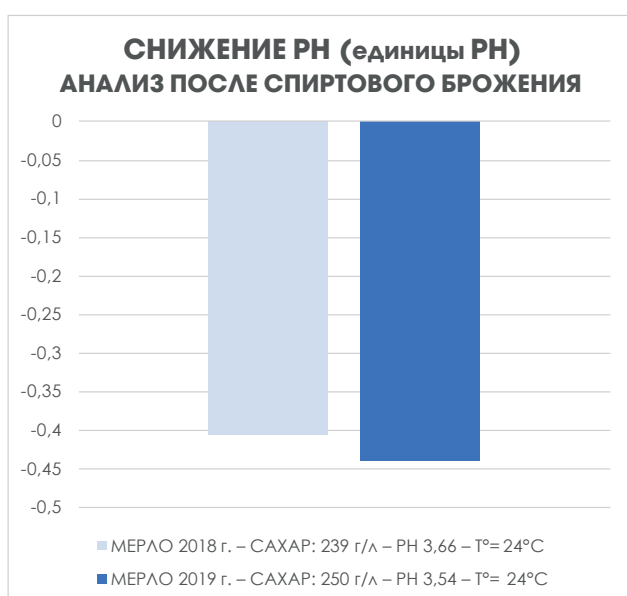
- Дозы применения: 25 г/г сусла (2,5 г/дал сусла).
- Развести дрожжи в воде в соотношении 1 : 10 при температуре 20-30°C. Не рекомендуется регидратировать дрожжи в сусле. Проводить регидратацию дрожжей в чистой посуде. Осторожно перемешать и оставить в покое в течение 20 мин.
- Если необходимо, адаптировать 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 45 минут. Ввести в сусло, не допуская контакта с воздухом, посредством перекачивания ёмкости в режиме «снизу-вверх» (фр. - «remontage») для однородного распределения во всей массе.
- 2-ая инокуляция дрожжей (*S. cerevisiae*) проводится не ранее, чем через 24 ч. Отсроченная инокуляция способствует продуцированию молочной кислоты в большем количестве и особенно рекомендуется, если температура сусла <18°C.

▶ РАСФАСОВКА И УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

- Вакуумная упаковка из ламинированного фольгой полиэтилена по 500 г
- Хранить при температуре в пределах от 4 до 11°C, допускается транспортировка при 20°C в течение 3 суток. После вскрытия упаковки использовать в течение короткого периода времени.

IOC BoreAL™

Потенциал повышения кислотности сусла



(Результаты экспериментальных работ в лабораторных условиях: внесение 20 г/гл IOC BoreAL™, затем через 48 часов 25 г/гл IOC 18-2007 – питание для дрожжей в начале и после прохождения 1/3 процесса спиртового брожения).

Молочная кислота, которую продуцируют дрожжи **ИОЦ БореАль™**, создаёт баланс ощущения свежести в вине. В отличие от других кислот образуется живыми организмами (не получена путём химического синтеза), устойчива во времени (не выпадает в осадок в форме солей), придаёт округлый вкус.

ИОЦ БореАль™ способствует в связи с особой метаболической активностью увеличению сложности аромата и улучшает микробиологическую стабильность благодаря опосредованному эффекту биозащиты (повышение кислотности).