IOC
Révélons votre différence

TECHNISCHES MERKBLATT

IOC DIRECT UNIVERSE ™

REINZUCHTHEFE

Speziell für eine direkte Inokulation in den Most entwickelte Hefe.

ÖNOLOGISCHE ANWENDUNGEN

Die Hefe **IOC DIRECT UNIVERSE ™** ist aus dem Forschungsprogramm YEASTCELL™ entstanden, das von der Firma Lallemand in Zusammenarbeit mit der Abteilung Önologiewissenschaften des französischen Instituts für Landwirtschaft, Ernährung und Umwelt (INRAE) durchgeführt wurde. Das Projekt zielte insbesondere darauf ab, durch adaptive Entwicklung unterschiedliche Hefen auszuwählen, die sich wirksamer an Stressbedingungen im Traubenmost bei der Inokulierung (Zucker, Säure, Sulfite, Temperatur) anpassen konnten. Diesen einzigartigen genetischen Eigenschaften ist es zu verdanken, dass sie unter einer großen Bandbreite unterschiedlicher Bedingungen direkt inokuliert werden können, ohne vorher eine Rehydrierungsphase durchlaufen zu müssen und ohne hierdurch an Wirksamkeit einzubüßen.

IOC DIRECT UNIVERSE ™ erleichtert die Arbeit bei der Weinbereitung, ohne Kompromisse bei der Leistung einzugehen. Das Produkt wird erfolgreich bei rotem Lesegut, weißem Most und Rosé-Most eingesetzt. Es gewährleistet eine klare Entfaltung der Aromen und wahrt das aromatische Potential der Weine.

ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

- Arten : *Saccharomyces cerevisiae.*
- Alkoholresistenz: <15,5% Vol.
- SO_2 Resistenz: hoch.
- Vitalität und Gärkapazität: stark.
- Stickstoffbedarf: niedrig bis mäßig.
- Optimale Gärtemperatur: 15-30°C.
- Latenzphase: kurz bis mittel.
- Entwicklung flüchtiger Säure: gering.
- Schaumbildung: sehr gering.

MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

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

ANWENDUNGSDOSIS UND VERARBEITUNG

- Dosierung: 20 bis 30 g/hL
- Die Hefe ohne vorausgehende Rehydrierung direkt von oben in das Gebinde geben oder noch besser während des Befüllvorgangs beigeben. Es wird ein Umpumpen zur Homogenisierung empfohlen.

Hinweis: Es gibt keine Gegenanzeige gegen die Inokulierung der Hefe nach einer vorausgehenden Rehydrierung.

PACKUNGSGRÖSSE UND AUFBEWAHRUNG

- Luftdichte, aluminiumbeschichtete 10-Kilogramm-Polyethylen-Beutel.

Kühl und trocken lagern. Nach dem Öffnen muss das Produkt rasch verbraucht werden.

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.

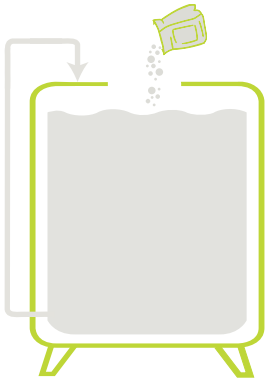
VERSION 25.05.2023

IOC
Révélons votre différence

TECHNISCHES MERKBLATT

IOC DIRECT UNIVERSE ™

LEICHTERE UND RASCHERE INOKULIERUNG VON MOSTEN UND LESEGUT...



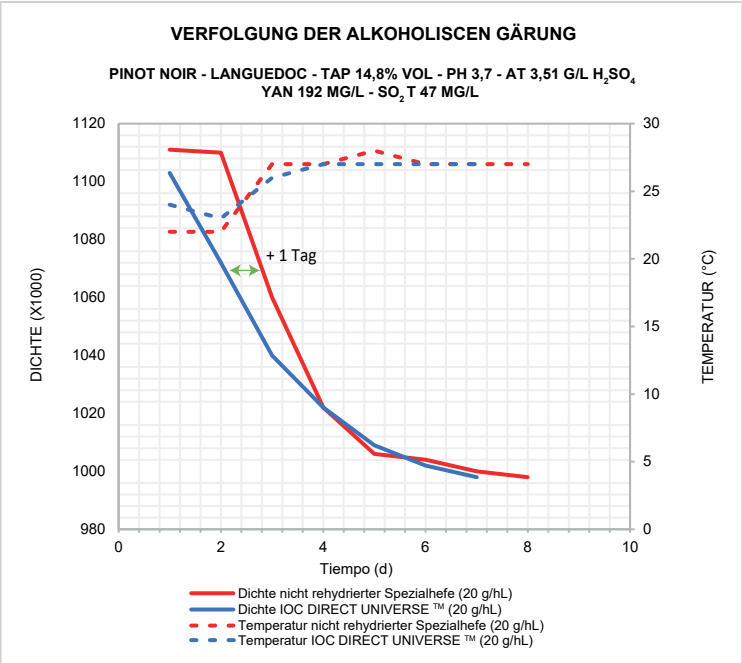
Den Hefebeutel öffnen, die aktive Trockenhefe während der Befüllung des Gebindes gefolgt von einer einfachen Homogenisierung des Mosts beigeben: Das ist bereits ausreichend, um die Gärung mit **IOC DIRECT UNIVERSE ™**.

zu starten. Zahlreiche Arbeiten haben gezeigt, welch erhebliche Vorteile eine Rehydrierung önologischer *Saccharomyces cerevisiae*, Hefen birgt: bessere Zellvitalität, bessere Aroma-Entfaltung des Mosts.

Dank eines bei der Selektion von Hefen durch adaptive Entwicklung (zu 100% GVO-freies Verfahren) entdeckten speziellen Erbguts können Sie mit **IOC DIRECT UNIVERSE ™** unbesorgt auf die direkte Hefebeigabe in die Moste ohne vorausgehende Rehydrierung zurückgreifen.

Weit über die Ergebnisse einfacher Validierungsprüfungen hinaus bietet **IOC DIRECT UNIVERSE ™** zahlreiche intrinsische Fähigkeiten und die Stressresistenz, die für eine Direktinokulierung notwendig sind, ohne Kompromisse bei der Gärqualität der Weine eingehen zu müssen. In diesen einzigartigen Fähigkeiten liegt für den Weinbereiter ein Instrument zur Vereinfachung der Weinbereitungsverfahren verborgen, mit dessen Hilfe eine klare, gut ausgeprägte und die Fruchtigkeit der Weine zum Ausdruck bringende Gärung erzielt wird. Für genauer definierte sensorische Zielsetzungen (Thiole, Ester, Vollmundigkeit) empfehlen wir Ihnen, weiter unsere Spezialhefen mit vorausgehender Rehydrierung zu verwenden.

... OHNE DEN ABSCHLUSS DES GÄRPROZESSES ZU GEFÄHRDEN!



IOC DIRECT UNIVERSE ™ in direkter Inokulation stellte bei sämtlichen Prüfungen und Feldversuchen ein beispielhaftes kinetisches Verhalten unter Beweis.

Vollständige Gärung, beherrschte flüchtige Säure, ohne reduktive oder oxidative Maske ausgebildete sensorische Eigenschaften, sowohl bei weißen als auch bei roten Mosten.

Es wurde eine große Bandbreite von Gärungsbedingungen präsentiert (Temperatur, wahrscheinlicher Alkoholgehalt, Trübstoffe), ohne dass der Gärvorgang hierdurch beeinträchtigt wurde. Im Vergleich dazu konnten bei klassischen ohne Rehydrierung inokulierten Hefen verlangsamte oder gar unterbrochene Gärprozesse beobachtet werden.

[1]Bibliographie: Ferreira D. (2017) Stressresistenz während der Lag-Phase der Weingärung und Entwicklung von optimierten Hefen. PhD Thesis, École Doctorale GAIA, Montpellier.

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.

VERSION 25.05.2023