

*Erforsche die Natur,  
sie ist deine Zukunft* Leonardo Da Vinci

REINZUCHTHEFE

TECHNISCHES MERKBLATT

**Komplexe Hefemischung, damit das Potenzial des Anbaugebiets und der Traube zum Ausdruck kommen kann, ohne jedes Risiko**

Entwickelt in  
Zusammenarbeit  
mit



↘ **ÖNOLOGISCHE ANWENDUNG**

In Zusammenarbeit mit Inter Rhône führte die Beobachtung und Erforschung der Wirkung der Hefen in reinen Kulturen und in komplexen Verbindungen auf den Traubenmost zur Entwicklung von **IOC DYNAMIX**, einer Mischung aus unterschiedlichen, einander ergänzenden Hefen aus verschiedenen Weinbaugebieten. Durch die vollständige Ansiedlung mehrerer Hefen während des gesamten Gärprozesses ermöglicht sie die Entfaltung der mikrobiellen Vielfalt, wobei gleichzeitig eine Normierung des Weins aufgrund einer unzureichend beherrschten Gärung vermieden wird.

↘ **ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN**

- Verbindung aus fünf *Saccharomyces cerevisiae* Hefen (Y1, Y2, Y3, Y4, Y5).
- Killerfaktor: K2 aktiv (für alle Hefen).
- Alkoholtoleranz: 16% Vol.
- Stickstoffbedarf: mäßig. In manchen Fällen wird eine Nährstoffergänzung angeraten, je nachdem, wie hoch der Gehalt des assimilierbaren Stickstoffs zu Beginn ist.
- Garantiert einen gleichmäßigen Gärungsverlauf zwischen 14°C und 28°C. Temperaturen von > 26°C bei einem potenziellen Alkoholgehalt von > 14% Vol. vermeiden.
- Latenzphase: kurz.
- Gärgeschwindigkeit: mäßig.
- Entwicklung flüchtiger Säure: gering.
- SO<sub>2</sub>-Entwicklung: sehr gering.

↘ **MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN**

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

↘ **DOSAGE UND REHYDRATISIERUNG**

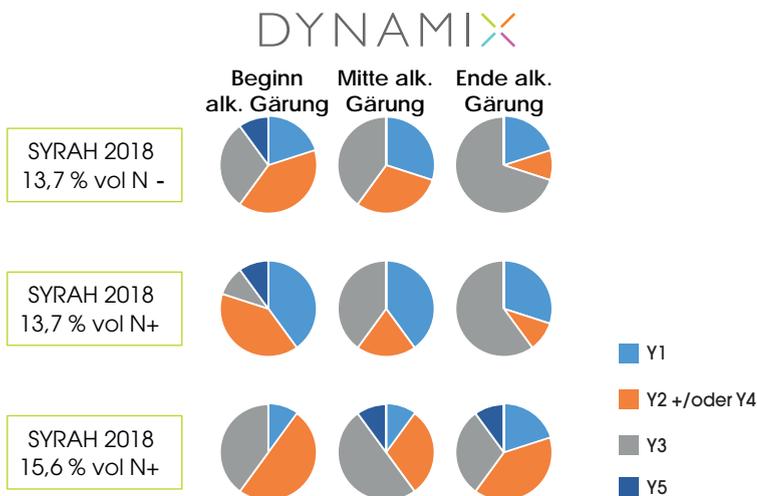
- Verwendungsmenge: 20 bis 30 g/hl Most.
- Das Produkt in der zehnfachen Menge Wasser bei 37 °C rehydrieren. Es wird von einer direkten Rehydrierung im Most abgeraten. Es ist absolut wichtig, die Hefe in einem sauberen Behälter zu rehydrieren.
- Vorsichtig umrühren, anschließend 20 Minuten lang ruhen lassen.
- Falls erforderlich, den Starter an die Temperatur des Mostes gewöhnen, indem er nach und nach in den Most gegeben wird. Der Temperaturunterschied zwischen dem zu beimpfenden Most und dem Rehydrierungsmedium darf niemals mehr als 10 °C betragen.
- Die Gesamtzeit der Rehydrierung darf niemals länger als 45 Minuten dauern.
- Bei schwierigen Bedingungen die Rehydrierung unter Verwendung von ACTIPROTECT + durchführen.

↘ **PACKUNGSGRÖÖBE UND LAGERUNG**

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

## ↓ KODOMINANZ MEHRERER AUSGEWÄHLTER HEFEN

Diese unterschiedlichen Hefen aus südlichen und nördlichen Weinbaugebieten bringen den Most gemeinsam zum Gären, ohne dass eine von ihnen die maßgeblich vorherrschende Gärpopulation darstellt. Diese Kodominanz trägt zur mikrobiellen Biodiversität des Mosts und einer guten Anpassungsfähigkeit an die Charakteristika der unterschiedlichen Lese bei.



Ansiedlung der in Mischungen eingimpften Hefen in 3 Gärstadien an einer gleichen Syrah-Lese (Jahrgang 2018) unter Veränderung der Parameter des assimilierbaren Stickstoffs (N-: durchschnittlicher Stickstoffmangel - 110 mg/L YAN; N+: kein Stickstoffmangel - >140 mg/L YAN) und des Zuckergehaltes.

In Abhängigkeit vom Zucker- und Alkoholgehalt sowie, wenn auch in geringerem Maße, vom Niveau des verfügbaren aufnehmbaren Stickstoffes lässt sich ein unterschiedlicher Anteil der einzelnen Hefen innerhalb der ausgewählten Mischflora beobachten. In jedem Fall jedoch ist die ausgewählte Flora gegenüber potentiell schädlichen, nicht in den Mosten nachgewiesenen Floren dominant.

## ↓ JEDE FERMENTATION IST ANDERS: AUSDRUCK VON ANBAUGEBIET UND JAHRGANG

Obwohl sich alle in **IOC DYNAMIX** vorhandenen Hefen im Gärmost gemeinsam entwickeln, kann die Population einiger von ihnen je nach Vinifizierungsbedingungen mehr oder weniger bedeutend werden. Daraus ergibt sich, dass die Besonderheiten der Traube (aufgrund der Klimabedingungen des Jahres, des Anbaugebiets, ihrer Reife, ihrer Rebsorte, usw.) über die Anteile der Hefepopulationen im Verhältnis zueinander entscheiden.

## ↓ QUALITATIV HOCHWERTIGE VIELFALT

Die **IOC DYNAMIX** bildenden Hefen wurden auch wegen ihrer önologischen Eigenschaften und ihrer gegenseitigen Ergänzung in Abhängigkeit von den Lesebedingungen ausgewählt. Diese Kombination von Hefen wurde unter unterschiedlichen Bedingungen in Bezug auf Rebsorte, Stickstoff- und Zuckergehalt über mehrere Jahrgänge hinweg geprüft und genehmigt, wobei unser Hauptanliegen stets darin bestand:

- Die alkoholische Gärung vollkommen zum Abschluss zu bringen
- Eine übermäßige Entwicklung von flüchtiger Säure zu vermeiden
- Klare Weine zu erzielen, unter Vermeidung der negativen Unwägbarkeiten spontaner Gärungen, wie der deutlichen Entwicklung von SO<sub>2</sub>, eines beeinträchtigten Geschmacks oder sonstiger olfaktorischer Mängel.