

# IOC HARMONIE

## АКТИВНЫЕ СУХИЕ ДРОЖЖИ

Винификация белых, розовых и красных вин

### ▶ ПРИМЕНЕНИЕ В ВИНОДЕЛИИ

Дрожжи **ИОЦ ГАРМОНИЯ** сохраняют ароматические характеристики сорта и «терруара» [территории выращивания винограда].

Из суслу, сброженного с **ИОЦ ГАРМОНИЯ**, получают утончённые белые и розовые вина, а также красные с очень чистыми ароматами.

**ИОЦ ГАРМОНИЯ** в любых условиях продуцирует малое количество летучих кислот.

Штамм **ИОЦ ГАРМОНИЯ** селекционирован в Университете Дэвиса [Калифорния] и зарегистрирован под номером 522.

### ▶ ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Вид: *Saccharomyces cerevisiae*
- Киллер-фактор: чувствительный.
- Устойчивость к спирту: высокая [15% об.].
- Потребность в азоте: умеренная. Предпочтительнее комплексное питание, чтобы предупредить появление тонов соединений серы.
- Выделение SO<sub>2</sub>: очень незначительное.
- Пенообразование: слабое.

### ▶ МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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

### ▶ ДОЗЫ И СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ

- 10 - 20 г/гл суслу
- Регидратировать дрожжи в воде в соотношении 1:10 при температуре 37°C. Регидратация непосредственно в сусле не рекомендуется. Важно проводить регидратацию в чистой посуде.
- Осторожно перемешать и оставить в покое в течение 20 минут.
- Если необходимо, адаптировать дрожжи к температуре суслу, вводя его постепенно в дрожжевую смесь. Разница температур между сусликом, куда вносятся дрожжи, и среды регидратации не должна быть более 10°C.
- Длительность процесса регидратации в целом не должна ни при каких обстоятельствах превышать 45 мин.
- В случае неблагоприятных для дрожжей условий брожения использовать при регидратации АСТИПРОТЕКТ +.

### ▶ 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.