

# IOC R 9002

## АКТИВНЫЕ СУХИЕ ДРОЖЖИ

Ароматы пряностей, чёрных фруктов и ягод, структура

### ▶ ПРИМЕНЕНИЕ В ВИНОДЕЛИИ

Штамм **ИОЦ Р 9002** позволяет производить вина структурные и с хорошим сложением.

Проявляет ароматы специй в сочетании с тонами чёрных фруктов и ягод.

Улучшает процесс фиксации красящих веществ.

Показывает также хорошую устойчивость к высоким концентрациям спирта.

### ▶ ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Вид: *Saccharomyces cerevisiae*
- Киллер-фактор: K2 активный
- Устойчивость к спирту: высокая [15% об.].
- Потребность в азоте: повышенная. Предпочтительнее вносить комплексные подкормки, чтобы предупредить появление тонов соединений серы.
- Латентная фаза: короткая. Для получения оптимальных результатов настоятельно рекомендуется проводить инокуляцию дрожжей во время загрузки в ёмкость и их регидратацию с использованием препарата АСТИПРОТЕКТ + / АКТИПРОТЕКТ +.
- Обеспечивает равномерный процесс брожения при температуре в пределах от 18°C до 30°C.
- Скорость брожения: умеренная.
- Накопление летучих кислот: слабое.
- Выделение SO<sub>2</sub>: очень незначительное.
- Пенообразование: очень слабое.
- Совместимость с молочнокислыми бактериями [лактобактериями] при коинокуляции [внесение одновременно с дрожжами] / при последовательной инокуляции [внесение после завершения спиртового брожения]: хорошая / превосходная.

### ▶ МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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

### ▶ ДОЗЫ И СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ

- 20 - 25 г/гл сусла
- 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 сусла, 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 минут.
- При наличии неблагоприятных для дрожжей условий брожения использовать при регидратации АСТИПРОТЕКТ +.

### ▶ РАСФАСОВКА И ХРАНЕНИЕ

- Вакуумная упаковка из ламинированного фольгой полиэтилена: 100 г, 500 г
- Хранить в прохладном, сухом месте. После вскрытия упаковки использовать в течение короткого периода времени.