

IOC R 9008

АКТИВНЫЕ СУХИЕ ДРОЖЖИ

Объём, ароматы зрелых фруктов и ягод, минеральность и длительность вкуса

▶ ПРИМЕНЕНИЕ В ВИНОДЕЛИИ

Благодаря повышенному продуцированию полисахаридов в высокоспиртуозных винах при использовании **ИОЦ Р 9008** меньше чувствуется связанная с этанолом жгучесть. Один из штаммов дрожжей, которые представляют наибольший интерес в плане формирования продолжительности вкусового восприятия. Снижает риск появления травянистых тонов и агрессивных ощущений, вызываемых танинами склонных к этому сортов: Мерло, Каберне-Совиньон, Каберне Фран, Карменер, Мальбек, Гренаш и др.

В сложных условиях брожения суслу, полученного в винодельческих зонах с жарким климатом, штамм способствует смягчению сухости и горечи, усиливая минеральность/солонюватый привкус и увеличивая длительность послевкуся.

Дрожжи **ИОЦ Р 9008** селекционированы для развития многосложных ароматов зрелых фруктов / ягод и объёмности во вкусе структурных красных вин, производимых из концентрированного, достигшего полной зрелости винограда.

▶ ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Вид: *Saccharomyces cerevisiae*
- Киллер-фактор: чувствительный.
- Устойчивость к спирту: высокая [16% об.].
- Потребность в азоте: низкая. Предпочтительнее вносить комплексные подкормки, чтобы предупредить появление тонов соединений серы.
- Обеспечивает равномерное брожение при $t = 18 - 30^{\circ}\text{C}$.
- Латентная фаза: короткая. Для получения оптимальных результатов настоятельно рекомендуется инокуляция дрожжей во время загрузки в ёмкость и их регидратация с использованием препарата АСТИПРОТЕКТ + / АКТИПРОТЕКТ +.
- Скорость брожения: умеренная.
- Образование глицерина: повышенное.
- Накопление летучих кислот: среднее.
- Выделение SO_2 : очень незначительное.
- Пенообразование: слабое.
- Совместимость с молочнокислыми бактериями [лактобактериями] при коинокуляции [внесение одновременно с дрожжами] / при последовательной инокуляции [внесение после завершения спиртового брожения]: хорошая.

▶ 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 - 30 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 минут.
- При наличии неблагоприятных для дрожжей условий брожения использовать при регидратации АСТИПРОТЕКТ +.

▶ РАСФАСОВКА И ХРАНЕНИЕ

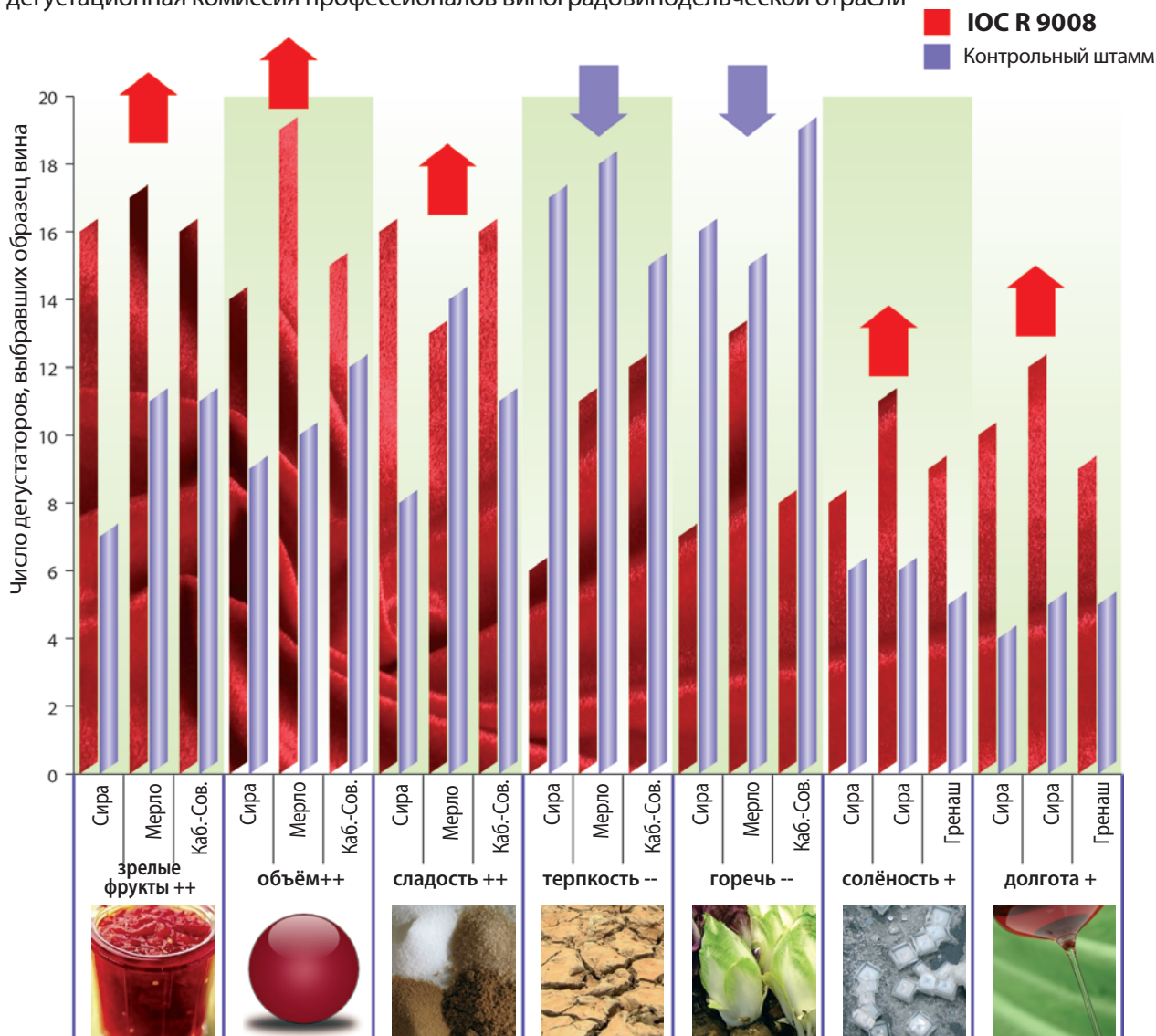
- Вакуумная упаковка из ламинированного фольгой полиэтилена по 500 г
- Хранить в прохладном, сухом месте. После вскрытия упаковки использовать в течение короткого периода времени.

IOC R 9008

Минеральность и зрелые фрукты в «бархатном облачении»

Сенсорный анализ образцов вина [2009 год урожая]

дегустационная комиссия профессионалов виноградовинодельческой отрасли



Дрожжи **IOC R 9008** во время многочисленных экспериментов и в процессе винификации показали свою способность развивать зрелые фруктово-ягодные ароматы, присущие насыщенному, концентрированному винограду. Увеличивается ощущение гладкости и объёмности во вкусе богатой танинами основы. Полученные вина ассоциируются с полнотой, плотностью и мягкой, бархатистой текстурой.

При проведении сенсорного анализа была отмечена и тенденция подчёркивать солёный привкус и характерные особенности терруара, таким образом способствуя в большой степени длительности вкусового восприятия.