

IOC RÉVÉLATION TERROIR™

REINZUCHTHEFE

Für feine, fruchtige und farbintensive Rotweine

ÖNOLOGISCHE ANWENDUNGSFELDER

IOC RÉVÉLATION TERROIR™ wurde speziell für Pinot Noir wegen der hervorragenden Fähigkeit der Farberhaltung ausgewählt. Die Hefe erhöht die Farbintensität um 5 bis 15% im Vergleich zu vielen anderen Hefen.

Die wesentliche sensorische Qualität der Hefe liegt darin, dass sie die sortentypischen fruchtigen Aromen (Himbeere, Johannisbeere, Brombeere) freisetzt, die für viele Rotweinsorten typisch sind, wobei das Verhältnis zwischen Frische und Reife der Frucht und zwischen Feinheit und Eleganz sehr ausgewogen ist.

Merlot, Grenache Noir, Pinot Noir, Gamay, Carignan und Tempranillo gehören somit zu den Rebsorten, deren typische Merkmale bei Vergärung mit **IOC REVELATION TERROIR™** zu Tage treten.

ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

- Gattung: *Saccharomyces cerevisiae*.
- Killerfaktor: K2 aktiv.
- Alkoholresistenz: erhöht (15% Vol).
- Stickstoffbedarf: erhöht. Bevorzugt komplexe Nährstoffe zur Vermeidung von auftretenden Schwefelgerüchen verwenden.
- Gewährleistet eine gleichmäßige Gärung zwischen 18°C und 30°C.
- Latenzzeit: kurz. Um eine optimale Wirkung zu erzielen, wird dringend zur Inokulation ab Gärungsbeginn geraten, ebenso wie zu einer Rehydrierung unter Verwendung von **ACTIPROTECT +™**.
- Gärungsgeschwindigkeit: gemäßigt
- Produktion von Glycerin: gemäßigt
- Produktion von flüchtiger Säure: schwach bis gering
- SO₂-Produktion: sehr gering
- Schaumbildung: gering.
- Verträglichkeit mit Milchsäurebakterien bei Co-Inokulation / sequentieller Inokulation: gut / gut.

MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

- Reaktivierbare Population: > 10 Mrd. Zellen/g.
- Mikrobiologische Reinheit: Weniger als 10 wilde Hefezellen pro Million Hefezellen.

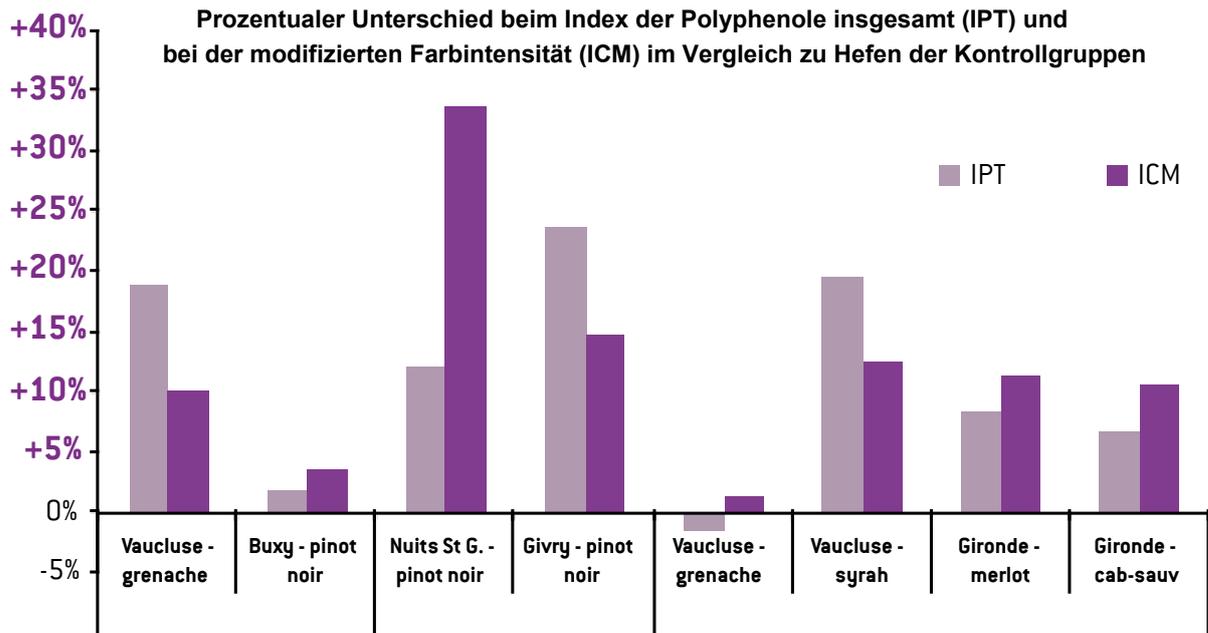
DOSAGE UND REHYDRATISIERUNG

- 20 à 25 g/hL de moût.
- In der 10-fachen Menge an Wasser bei 37°C rehydrieren. Von einer direkten Rehydrierung im Most wird 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.

PACKUNGSGRÖÖE UND LAGERUNG

Aluminiumbeschichteter Polyethylen-Beutel unter Vakuumverschluss, zu 500 g, 10 kg.
Das Haltbarkeitsdatum von **IOC REVELATION TERROIR™** bei ungeöffneter Verpackung ist auf dem Etikett angegeben.
In der Originalverpackung bei Temperaturen bis max. 15°C lagern.

IOC RÉVÉLATION TERROIR™: AUSWIRKUNGEN AUF DIE FARBE



IOC RÉVÉLATION TERROIR™: BEWERTUNG DES TYPISCHEN MERKMALES DER FRUCHTIGKEIT

