

IOC RÉVÉLATION TERROIR

АКТИВНЫЕ СУХИЕ ДРОЖЖИ

Тонкие фруктовые ароматы и цвет

↓ ПРИМЕНЕНИЕ В ЭНОЛОГИИ

ИОЦ РЕВЕЛЯСЬОН ТЕРРУАР был выделен на винограде Пино Нуар по своей прекрасной способности сохранять цвет в вине. Штамм, таким образом, увеличивает интенсивность окраски на 5 -15 % по сравнению с большим количеством селекционированных и диких дрожжей.

Основной сенсорный вклад заключается в проявлении фруктовых ароматов многих красных сортов винограда [малина, смородина, ежевика] с хорошим балансом между тонами свежих и зрелых фруктов, тонкостью и элегантностью.

Пино Нуар, Гамэ, Гренаш Нуар, Мерло, Кариньян и Темпранильо относятся к сортам, типичные особенности которых выражаются в винах, сброженных с дрожжами **ИОЦ РЕВЕЛЯСЬОН ТЕРРУАР**.

↓ ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Вид: *Saccharomyces cerevisiae*
- Фактор Киллер: K2 активный
- Устойчивость к спирту: высокая [15% об.]
- Потребность в азоте: повышенная. Предпочтительнее вносить комплексные подкормки, чтобы предупредить появления тонов соединений серы.
- Обеспечивает равномерное брожение при T= 18 - 30°C.
- Латентная фаза: короткая. Настоятельно рекомендуется инокуляция при загрузке в ёмкость для оптимальной эффективности, а также проводить регидратацию дрожжей с использованием препарата АКТИПРОТЕКТ +.
- Скорость брожения: умеренная
- Образование глицерина: умеренное
- Накопление летучих кислот: слабое или умеренное
- Выделение SO₂: очень незначительное
- Пенообразование: слабое
- Совместимость с молочнокислыми бактериями [лактобактериями] при ко-инокуляции дрожжей / при последовательной инокуляции: хорошая / хорошая

↓ МИКРОБИЛОГИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Клетки, способные к регенерации: > 10 млрд. клеток/г.
- Микробиологическая чистота: < 10 клеток посторонних дрожжей на миллион.

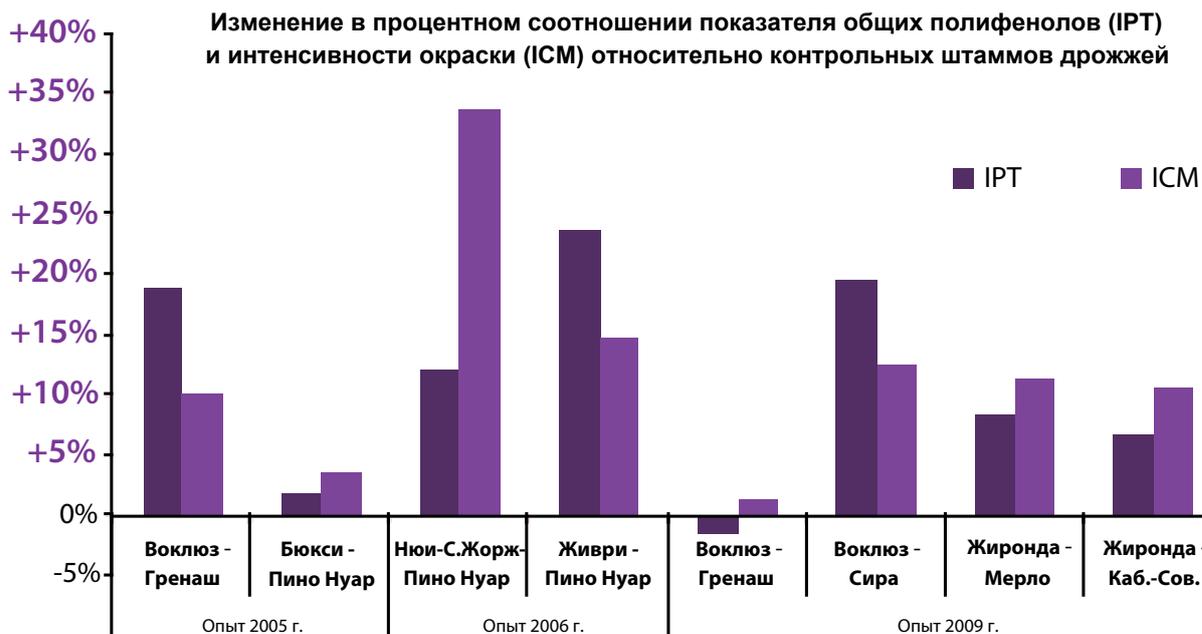
↓ ДОЗЫ И ПРИМЕНЕНИЕ

- 20 - 25 г/гл сусла
- Регидратировать дрожжи в 10-кратном количестве воды при 37°C. Регидратация в сусле не рекомендуется. Важно проводить регидратацию в чистой посуде.
- Осторожно перемешать и оставить в покое в течение 20 минут.
- Если необходимо, провести адаптацию дрожжей к температуре сусла, вводя его постепенно в дрожжевую смесь. Разница в температуре сусла, куда вносятся дрожжи, и среды регидратации не должна превышать 10°C.
- Длительность процесса регидратации в целом не должна превышать 45 минут.
- При трудных условиях брожения проводить регидратацию с использованием препарата АКТИПРОТЕКТ +.

↓ РАСФАСОВКА И ХРАНЕНИЕ

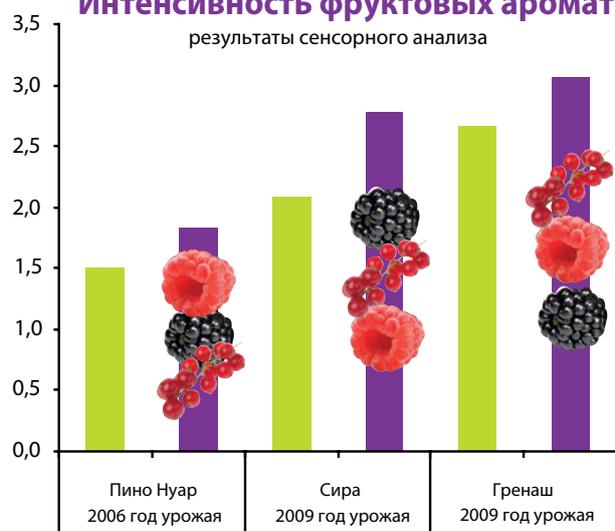
- Вакуумная упаковка из ламинированного фольгой полиэтилена по 500 г
- Хранить в прохладном сухом месте. После вскрытия упаковки использовать в течение короткого периода времени.

ИОЦ РЕВЕЛЯСЬОН ТЕРРУАР: ВЛИЯНИЕ НА ЦВЕТОВЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

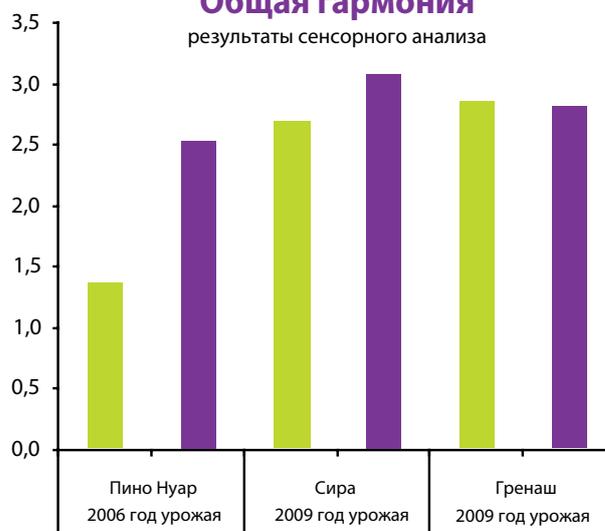


ИОЦ РЕВЕЛЯСЬОН ТЕРРУАР: УСИЛЕНИЕ ТИПИЧНЫХ ФРУКТОВЫХ АРОМАТОВ

Интенсивность фруктовых ароматов
результаты сенсорного анализа



Общая гармония
результаты сенсорного анализа



■ Штамм-контроль ■ ИОЦ Révélation Terroir