

IOC RÉVÉLATION THIOLS

REINZUCHTHEFE

Für die volle Entfaltung von Thiolen mit fruchtigem Aroma.

ÖNOLOGISCHE ANWENDUNG

IOC REVELATION THIOLS ist ein spezifischer Hefestamm für Weiß- und Roséweine, die sich durch die sortentypischen Thiole auszeichnet, die charakteristisch für Rebsorten wie Sauvignon Blanc, Colombard oder Syrah sind.

Im Allgemeinen wird nur ein äußerst geringerer Anteil in der Traube vorhandenen Vorstufen der Thiole durch die Hefe in Aromen umgewandelt. Wenn die alkoholische Gärung mit der Hefe **IOC REVELATION THIOLS** durchgeführt wird, wird dieser Prozentsatz erhöht, wodurch sich ein Aromapotentiale entfaltet, das im Vergleich zu den meisten anderen Hefen deutlich erhöht ist.

Die Enzymaktivität von **IOC REVELATION THIOLS** trägt in großem Maße dazu bei, dass Aromen der Zitrusfrüchte und Maracuja zum Ausdruck kommen. Zudem verringert **IOC REVELATION THIOLS** den Anteil an pflanzlichen Noten im Weinbouquet.

Darüber hinaus kann **IOC REVELATION THIOLS** Rotweinen (Gamay, Pinot, Syrah...), bei denen die sortentypischen Thiole das beerige Aroma freisetzen, mehr Komplexität verleihen.

ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

- Art: *Saccharomyces cerevisiae*.
- Killerfaktor: K2 aktiv.
- Alkoholresistenz: erhöht (15% Vol).
- Stickstoffbedarf: gemäßigt. Bevorzugt organischen Stickstoff zur Vermeidung von auftretenden Schwefelgerüchen und zur besseren Hervorhebung der Aromen verwenden.
- Gewährleistet eine gleichmäßige Gärung zwischen 15°C und 25°C. Allgemein empfohlene Temperatur für die Entfaltung von Thiolen: 16-18°C.
- Empfohlene Mostklärung zwischen 20 und 80 NTU.
- Latenzzeit: kurz.
- Gärungsgeschwindigkeit: gemäßigt
- Produktion von Glycerin: gemäßigt
- Produktion von flüchtiger Säure: schwach bis gering
- SO₂-Produktion: mittel.
- Schaumbildung: gering.

MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

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

DOSAGE UND REHYDRATISIERUNG

- 20 à 30 g/hL Most.

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.

Das Haltbarkeitsdatum von **IOC REVELATION THIOLS** bei ungeöffneter Verpackung ist auf dem Etikett angegeben.

In der Originalverpackung bei Temperaturen bis max. 15 °C lagern.

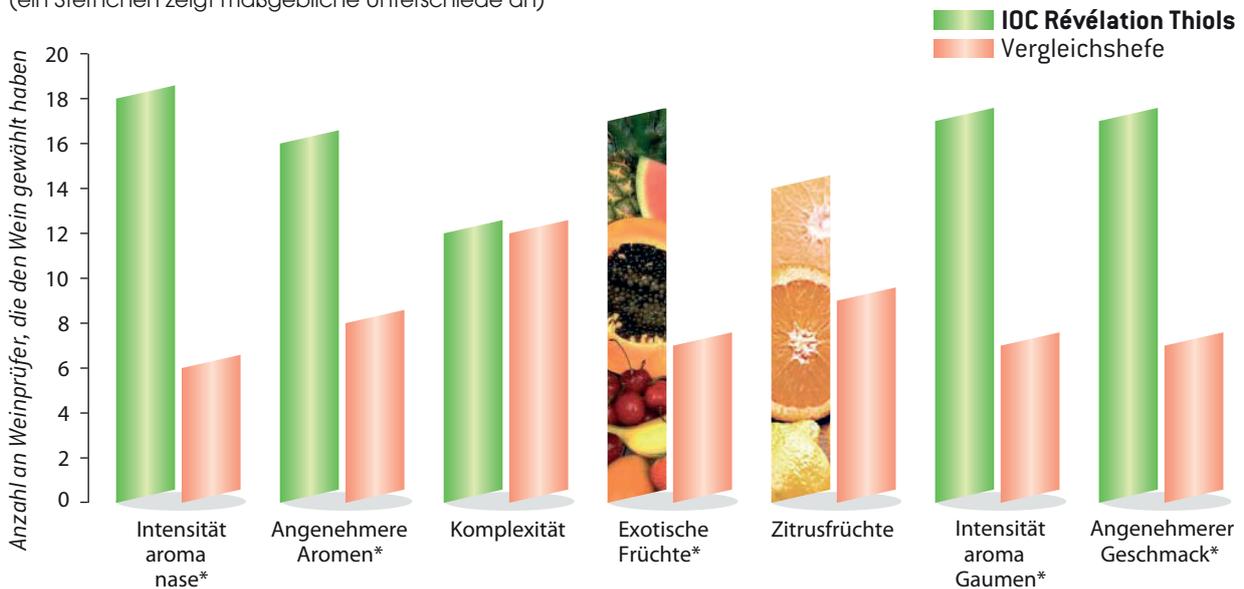
IOC RÉVÉLATION THIOLS

Für fruchtige, konsumentenfreundliche Weine

Vergleichsstudie durchgeführt an der Rebsorte Colombard – Die Weine wurden 3 Monate nach der Gärung von 24 Konsumenten verkostet.

Einstufung der beiden Weine nach ihren sensorischen Merkmalen

(ein Sternchen zeigt maßgebliche Unterschiede an)



Durch die Enzymaktivität von **IOC REVELATION THIOLS** kann insbesondere 3MH auf Grund seiner Vorstufen freigesetzt werden, und zwar unter ganz unterschiedlichen Bedingungen. 3MH trägt insbesondere dazu bei, dass die Aromen Zitrusfrüchte und Marajuca zum Ausdruck kommen. **IOC REVELATION THIOLS** hebt dabei weniger 4MMP hervor, wodurch der Anteil an pflanzlichen Noten im Weinbouquet verringert wird.

Ergebnisse mehrerer Studien, bei denen IOC REVELATION THIOLS mit Hefen verglichen wurde, die für den Erhalt von Thiolen klassischerweise eingesetzt werden.

