

IOC SMOOZBERRY™

АКТИВНЫЕ СУХИЕ ДРОЖЖИ

Объёмный вкус и интенсивные сортовые ароматы в красных винах

▶ ПРИМЕНЕНИЕ В ВИНОДЕЛИИ

Дрожжи **IOC SMOOZBERRY™ / ИОЦ СМУЗБЕРРИ™** - результат исследований в рамках специальной программы, связанной с разработкой биотехнологических средств для применения в производстве красных вин в соответствии с запросами современных потребителей. Благодаря устойчивости к воздействию неблагоприятных факторов среды приспособлен к сбраживанию высокоэкстрактивного виноградного сырья. За счёт повышенного выделения маннопротеинов ощутимо смягчает вызываемое танинами ощущение сухости и ослабляет жгучее действие спирта, придавая естественно полноту и округлость во вкусе вина.

IOC SMOOZBERRY™ обладает способностью к раскрытию ароматов, свойственных красным сортам винограда, в частности, бета - дамасцена, усилителя фруктовой составляющей букета, сложных эфиров и тиолов. Этот ароматический фон дополняется нотами чёрных ягод (ежевика, чёрная смородина) и способствует восприятию свежести.

▶ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Вид: *Saccharomyces cerevisiae*.
- Киллер-фактор: K2 активный.
- Устойчивость к спирту: повышенная (16 % об.).
- Потребность в азоте: умеренная.
- Обеспечивает равномерный процесс брожения в пределах от 18 °C до 30 °C. Не допускать температуру выше 26 °C, если потенциальный спирт >14 % об.
- Латентная фаза: короткая. Настоятельно рекомендуется проводить инокуляцию дрожжей в ходе заполнения ёмкости для оптимального проявления их качеств, как и регидратацию в присутствии протектанта, если показатель потенциального спирта высокий.
- Скорость брожения: умеренная.
- Накопление летучих кислот: средний уровень.
- Производство SO_2 : очень слабое.
- Совместимость с молочнокислыми бактериями при ко-инокуляции (совместное внесение с дрожжами) и последовательной инокуляции (после завершения спиртового брожения): высокая.

▶ МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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

▶ СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ И ДОЗЫ

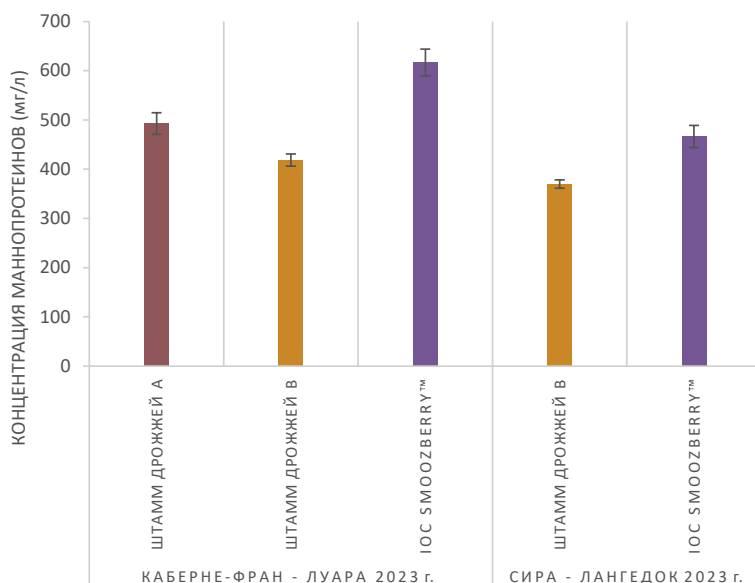
- Дозы для применения: 20 - 30 г/гл (2 - 3 г/дал).
- Упрощённый процесс регидратации с применением **ACTIPROTECT EXPRESS™**: в воде комнатной температуры (>15 °C), без проведения адаптации дрожжей к температуре суслу. В противном случае приступить к нижеследующим этапам.
- Развести дрожжи в воде в соотношении 1:10 при температуре 37 °C. Не рекомендуется регидратация непосредственно в сусле. Необходимо проводить регидратацию дрожжей в чистой ёмкости.
- Осторожно перемешать и затем оставить в покое в течение 20 минут.
- Если необходимо, адаптировать дрожжи к температуре суслу, добавляя его постепенно в дрожжевую смесь. Разница температур суслу, куда вносятся дрожжи, и среды регидратации <10 °C.
- Длительность процесса регидратации в целом не должна превышать ни при каких обстоятельствах 45 минут.
- При наличии неблагоприятных для дрожжей условий использовать протектант **ACTIPROTECT™**.

▶ РАСФАСОВКА И УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

- Вакуумная упаковка из ламинированного фольгой полиэтилена по 500 г
- Хранить в прохладном сухом месте. Не подлежит длительному хранению после вскрытия заводской упаковки.

УСКОРЕННОЕ ВЫСВОБОЖДЕНИЕ МАННОПРОТЕИНОВ: ОБЪЕМНЫЙ МЯГКИЙ ВКУС ВИНА

СОДЕРЖАНИЕ МАННОПРОТЕИНОВ В ГОТОВОМ ВИНЕ
АНАЛИЗ ВЭЖХ (HPLC)



Штамм дрожжей **IOC SMOOZBERRY™** отличается способностью высвобождать большое количество маннопротеинов на ранних стадиях процесса винификации. Обогащение вина этими биополимерами обычно происходит во время выдержки на дрожжевом осадке. Они усиливают тактильное ощущение объёмности, при этом смягчая вяжущую терпкость «сухих» танинов.

IOC SMOOZBERRY™ вносит таким образом существенный вклад в формирование вкусовых качеств вина, делая его в итоге более округлым, полнотелым, менее агрессивным, и, следовательно, приятно пьющимся, «дружелюбным» и доступным новому потребителю.

ПРОЯВЛЕНИЕ ХАРАКТЕРНЫХ АРОМАТИЧЕСКИХ ОСОБЕННОСТЕЙ СОРТА ВИНОГРАДА

β-дамасценон - ароматическое соединение содержится в виде нелетучих прекурсоров в винограде, усиливает восприятие сложных эфиров и подавляет растительные тона в аромате вина.

IOC SMOOZBERRY™ позволяет полностью раскрыть потенциал сорта благодаря специфической ферментной активности.

Кроме того, **IOC SMOOZBERRY™** способствует выражению сортовой типичности, повышая синтез устойчивых фруктовых ароматов сложных эфиров, а также в значительной степени преобразование летучих тиолов, характеризующих многие красные сорта: Сира, Мерло, Каберне, Мурведр, Гренаш, Темпранильо, Гамэ, включая Пино.

С дрожжами **IOC SMOOZBERRY™** получают красные вина, проявляющие присущие сорту винограда характерные особенности.

КОНЦЕНТРАЦИЯ С13-НОРИЗОПРЕНОИДОВ В ВИНЕ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ
IOC SMOOZBERRY™ ПО СРАВНЕНИЮ С КОНТРОЛЬНЫМИ ШТАММАМИ ДРОЖЖЕЙ

