

IOC TWICE

АКТИВНЫЕ СУХИЕ ДРОЖЖИ

Прекрасный баланс между объёмом и свежестью во вкусе белых вин



ПРИМЕНЕНИЕ В ЭНОЛОГИИ

Дрожжи **ИОЦ ТвАЙС** селекционированы Французским Институтом Винограда и Вина [региональный центр FIV в Боне] как наиболее адаптированные к производству свежих, сложных и сбалансированных вин из сорта Шардоне. Штамм способствует образованию свежих ароматов цитрусовых [в частности лимона], персика, абрикоса и цветов.

ИОЦ ТвАЙС придают исключительное ощущение полноты и округлости в фазе «атаки» и развития вкусового восприятия и затем свежесть в финальной стадии, создавая прекрасную сбалансированность.

ИОЦ ТвАЙС приспособлен к проведению брожения в емкости и с успехом используется для винификации Шардоне во всем мире, а также других сортов винограда [Вионье, Гренаш, Семильон, Гро Мансенг...].

Умеренная кинетика брожения штамма представляет интерес для его применения при производстве натуральных полусладких и сладких вин [с остаточным сахаром] благодаря также хорошей приспособленности к мутированию.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Вид: *Saccharomyces cerevisiae*
- Фактор Киллер: K2 активный
- Устойчивость к спирту: 15% об. [если мутность > 80 NTU]
- Потребность в азоте: повышенная. Необходимо внесение питания в зависимости от содержания ассимилируемого азота в сусле. Предпочтительнее добавлять аминный азот в начале брожения, затем на стадии 1/3 процесса вводить аммонийный или комплексные подкормки.
- Обеспечивает равномерное брожение при T= 18 - 25°C. Избегать высоких и низких температур при брожении.
- Латентная фаза: короткая
- Скорость брожения: от медленной до умеренной
- Накопление летучих кислот: слабое
- Выделение SO₂: очень незначительное
- Накопление ацетальдегида: слабое
- Пенообразование: слабое
- Совместимость с энобактериями при ко-инокуляции/ при последовательной инокуляции: хорошая/очень хорошая
- Дрожжи произведены по методу YSEO компании «Lallemand»

МИКРОБИЛОГИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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

ДОЗИРОВКА И РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

- Дозы: 20 - 30 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.
- При необходимости провести адаптацию дрожжей к температуре сусла, вводя его постепенно в дрожжевую смесь. Разница в температуре сусла, куда будут вноситься дрожжи, и среды регидратации не должна превышать 10°C.
- Длительность процесса регидратации в целом не должна превышать 45 минут.
- В случае трудных условий проводить регидратацию с внесением 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.

IOC TWICE

Мощь объёма - во вкусе, свежесть - в финале



Вкусоароматические характеристики, приобретённые при использовании дрожжей **IOC TWICE**: *интенсивные сложные фруктовые ароматы, баланс между маслянистостью и свежестью во вкусе.*

Полученные вина были особенно оценены как виноделами, так и экспертами-дегустаторами.

[IFV Бон – опытные исследования, проведённые в экспериментальном цехе виноделия]

Шардоне 2013 г. - Южная Африка

Сенсорный анализ- тест парных сравнений - 20 профессиональных дегустаторов - различие: * значимое [5%], ** очень значимое [1%], *** в высшей степени значимое [0,1%]



Многочисленные эксперименты в производственных условиях показывают способность дрожжей **IOC TWICE** подчёркивать ноты цитрусовых, персика и экзотических фруктов в аромате вина, без излишнего проявления леденцовых тонов [амиловые эфиры]. Сохраняется минеральность, дополняя фруктово-цветочную композицию.



Все более сложные условия протекания брожения привели компанию «Lallemand» к разработке нового метода производства натуральных дрожжей YSEO®, который оптимизирует надёжный процесс спиртового брожения и уменьшает связанные с ним риски появления ольфактивных дефектов [летучая кислотность, серные запахи]. Дрожжи, произведённые по методу YSEO®, 100% натуральные и не являются ГМО.