

# IOC 11-1002

## АКТИВНЫЕ СУХИЕ ДРОЖЖИ

### ↓ ПРИМЕНЕНИЕ В ЭНОЛОГИИ

Производство белых, розовых и лёгких красных вин.

Штамм **ИОЦ 11-1002** имеет очень высокую резистентность к повышенным концентрациям спирта. Обеспечивает равномерный и полный процесс брожения без придания специфических тонов в ароматике вина.

### ↓ ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Вид: *Saccharomyces cerevisiae*
- Устойчивость к спирту: > 15% об.
- Очень слабое выделение SO<sub>2</sub> и серосодержащих соединений
- Очень незначительное накопление летучих кислот
- Очень слабое пенообразование
- Низкий уровень образования высших спиртов

### ↓ ДОЗЫ И ПРИМЕНЕНИЕ

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

### ↓ РАСФАСОВКА И ХРАНЕНИЕ

- Вакуумная упаковка из ламинированного фольгой полиэтилена: по 500 г, 10 кг

Хранить в прохладном сухом месте. После вскрытия упаковки использовать в течение короткого периода времени.