

IOC 18-2007

АКТИВНЫЕ СУХИЕ ДРОЖЖИ

Яркость и чистота ароматов, потребление фруктозы и шампанизация

↓ ПРИМЕНЕНИЕ В ЭНОЛОГИИ

Дрожжи **ИОЦ 18-2007** селекционированы IOC [Институт Энологии Шампани] из лучших приспособленных к вторичному брожению рас виноградников Шампани.

Этот штамм особенно рекомендуется для:

- шампанизации [фр. - «приз ду мусс»];
- винификации трудносбраживаемого сусла;
- проведения брожения при низких температурах;
- возобновления брожения при его остановках.

Штамм дает чистые без излишних прикрас вина благодаря высокой резистентности к этанолу и способности потреблять фруктозу. Прекрасная адаптация к самым трудным условиям среды [очень низкий pH и низкие температуры] обеспечивает быстрое и полное сбраживание сахаров без образования нежелательных побочных продуктов. Способствует также сохранению характерных особенностей «терруара» [территории, на которой выращен виноград]

↓ ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Вид: *Saccharomyces cerevisiae* galactose -
- Фактор Киллер: K2 активный
- Устойчивость к спирту: повышенная [15% об.]
- Потребность в азоте: слабая. Предпочтительнее комплексные подкормки для предупреждения появления тонов соединений серы
- Совместимость с молочнокислыми бактериями [лактобактериями] при ко-инокуляции / при последовательной инокуляции: слабая / средняя.
- Латентная фаза: короткая
- Скорость брожения: высокая
- Накопление летучих кислот: от слабого до умеренного
- Выделение SO₂: очень незначительное
- Пенообразование: слабое
- Обеспечивает равномерное брожение при T = 8°C - 30°C

Рекомендуется применение штамма бактерий ИНОБАКТЕР [INOBACTER] при низких значениях pH [< 3,15].

↓ ДОЗЫ И ПРИМЕНЕНИЕ

- Винификация: - по белому способу: 10 - 20 г/гл
- по красному способу: 20 - 25 г/гл
- Возобновление брожения: 20 - 40 г/гл с приготовлением разводки
- Вторичное брожение [классический метод]: 10 - 20 г/гл с приготовлением разводки

• Регидратация:

Регидратировать дрожжи в 10-кратном количестве воды при 35-37°C. Важно проводить регидратацию в чистой посуде. Скупулесно соблюдать температуру, не вводить дрожжи в раствор, температура которого выше 40°C. Осторожно перемешать и оставить в покое в течение 20 минут. На стадии регидратации настоятельно рекомендуется использование протектанта для дрожжей ГИДРА ПК [HYDRA PC].

• Приготовление разводки:

После регидратации необходимо провести адаптацию дрожжей к спирту и специфическим условиям вина [pH, сахар, SO₂, температура...]. Для этого приготовить разводку в течение 12 - 24 ч с последующей фазой размножения длительностью около 3 дней. Этот этап позволит получить активную дрожжевую массу с концентрацией, достаточной для проведения вторичного брожения. Выполнять рекомендации вашего энолога.

IOC 18-2007: штамм-«фруктофил»

Фруктоза, глюкоза и безопасное протекание процесса брожения

Чтобы завершить спиртовое брожение, дрожжи должны трансформировать полностью глюкозу и фруктозу, которые содержатся в сусле. К сожалению, они проявляют гораздо более высокий аффинитет к глюкозе, чем к фруктозе. В случае замедленного, вяло протекающего брожения подвергается испытанию именно способность дрожжей потреблять остаточную фруктозу. При остановке брожения остаточный сахар - это обычно фруктоза, которую трудно сбродить.

Аффинитет к фруктозе зависит от штамма дрожжей

Не все дрожжи в одинаковой степени «предпочитают» глюкозу относительно фруктозы. Для некоторых штаммов расхождение в потреблении этих двух сахаров сокращается, то есть они меньше отказываются от фруктозы в пользу глюкозы. Это случай *Saccharomyces cerevisiae galactose* -: для этого типа дрожжей показатель потребления фруктозы [индекс «фруктофилии»], как правило, выше, чем для обычных *S. cerevisiae* [обозначаемых *galactose* +]. Штамм IOC 18-2007 относится по генотипу к группе дрожжей GAL- [не имеют гена, позволяющего расщеплять галактозу], следовательно по своей природе обладают способностью к расщеплению фруктозы выше среднего уровня.

Штаммы GAL- и GAL+:

отличаются по способности потреблять фруктозу

на среде MS300 260 г/л глюк./фрукт. [в соотношении 1:1]; T=24°C; доза дрожжей - 25 г/гл



МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Клетки, способные к регенерации: > 10 миллиардов клеток/г
- Микробиологическая чистота: менее 10 клеток посторонних дрожжей на миллион

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.