

IOC B 3000

АКТИВНЫЕ СУХИЕ ДРОЖЖИ

Ароматы жёлтых фруктов и цветов, ощущение объёма во вкусе

▶ ПРИМЕНЕНИЕ В ЭНОЛОГИИ

ИОЦ Б 3000 - специальные дрожжи для приготовления вин, обладающих элегантностью. Подчеркивают интенсивность и сложность ароматов вяс тонами желтых фруктов и цветов. Благодаря хорошим бродильным способностям штамм предупреждает риски появления запахов соединений серы, так называемых тонов «редукции»; таким образом позволяет получать вина с более чистыми ароматами.

Дрожжи **ИОЦ Б 3000** способствуют созданию ощущения объёма и прекрасно подходят для использования при выдержке на дрожжевых осадках, через несколько месяцев вина приобретают хорошую продолжительность восприятия ароматов.

Штамм селекционирован по своей способности выражать характеристики вин с фруктовыми ароматами, гармоничных, с округлым вкусом.

▶ ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Вид: *Saccharomyces cerevisiae*
- Фактор Киллер: чувствительный
- Устойчивость к спирту: умеренная [14% об.]
- Потребность в азоте: умеренная. Предпочтительнее вносить комплексные подкормки, чтобы предупредить появления тонов соединений серы.
- Обеспечивает равномерное брожение при T= 14 - 24°C.
- Латентная фаза: короткая. Настоятельно рекомендуется инокуляция при загрузке в ёмкость для оптимальной эффективности, а также проводить регидратацию дрожжей с использованием препарата АКТИПРОТЕКТ +.
- Скорость брожения: умеренная
- Образование глицерина: умеренное
- Накопление летучих кислот: слабое
- Выделение SO₂: очень незначительное
- Пенообразование: слабое
- Совместимость с молочнокислыми бактериями [лактобактериями] при ко-инокуляции дрожжей / при последовательной инокуляции: отличная / отличная

▶ МИКРОБИЛОГИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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

▶ ДОЗЫ И ПРИМЕНЕНИЕ

- 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 вносятся 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 использованием препарата АКТИПРОТЕКТ +.

▶ РАСФАСОВКА И ХРАНЕНИЕ

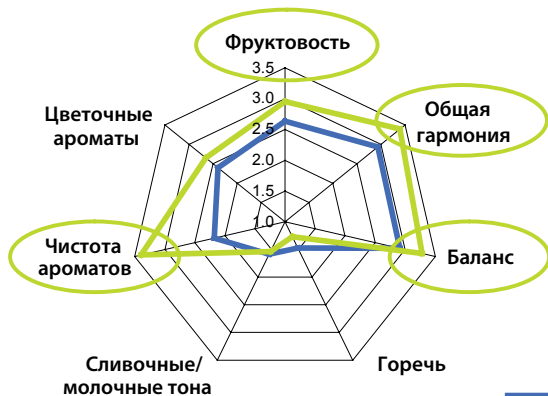
- Вакуумная упаковка из ламинированного фольгой полиэтилена по 500 г
- Хранить в прохладном сухом месте. После вскрытия упаковки использовать в течение короткого периода времени.

ИОЦ В 3000: сложность ароматов и гармония во вкусе

Результаты производственных экспериментов

Шардоне 2009 г.

Полученные средние дегустационные оценки профессионального жюри [19 дегустаторов] основные наблюдаемые тенденции



Уни Блан 2009 г.

Полученные средние дегустационные оценки профессионального жюри [21 дегустатор] * значительные различия при пороге 5%



— Контрольный штамм дрожжей
— ИОЦ В 3000

ИОЦ В 3000

Дегустационные комментарии производителей, использующих дрожжи ИОЦ В 3000 при винификации разных сортов винограда:

- Совиньон, эльзасские сорта
- Шардоне / Шампань
- Гренаш / Прованс
- Шардоне / Бургундия
- Вионье / Кот дю Рон
- Шардоне / Долина Роны
- Руссан, Гренаш / Руссильон
- Сладкие вина / Жюрансон - Руссильон
- Гренаш Блан, Клерет / Прованс

*Тонкие, элегантные ароматы, хорошее брожение
Округлый вкус, цитрусовые
Красивые ароматы косточковых фруктов
Хорошая ароматическая экспрессия
Очень маслянистое, ароматы фруктов с белой мякотью [персик, груша...] и цитрусовых
Вина маслянистые с длительным вкусом, белые и жёлтые фрукты
Маслянистость, жёлтые фрукты, цитрусовые - в финале
Очень хорошие результаты на сладких винах
Выраженная свежесть, белые и жёлтые фрукты, хорошая сбалансированность*