

IOC BE FRESH

REINZUCHTHEFE

Begrenzung des Sulfitgehalts, frische und runde Aromen bei konzentrierten Rotweinen.



ÖNOLOGISCHE ANWENDUNG

IOC BE FRESH ist das Ergebnis einer neuartigen Hefeauswahltechnologie.

Sie dient der Entfaltung frischer Fruchtaromen in Rotweinen und bildet kein Schwefeldioxid. Sie wirkt zudem der Ausbildung von Ethanal, einem Molekül mit starker Sulfitbindung, entgegen.

Aufgrund aller dieser Eigenschaften erweist sich **IOC BE FRESH** als wertvolles Hilfsmittel der Weinbereitung aus reifem Lesegut und trägt zur Herstellung gesunder, klarer Rotweine mit frischen Geruchs- und Geschmacksaromen und zugleich besonders niedrigem Sulfitgehalt bei.

ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

- Gattung: *Saccharomyces cerevisiae*.
- Killerfaktor: K2 activ.
- Alkoholresistenz: 15,5 % Vol.
- Stickstoffbedarf: hoch. Eine Nährstoffergänzung ist notwendig und muss an den ursprünglichen Gehalt an assimilierbarem Stickstoff angepasst werden.
- Garantiert einen gleichmäßigen Gärungsverlauf zwischen 20°C und 28°C. Temperaturen von > 26°C bei einem potenziellen Alkoholgehalt von >14% Vol.
- Latenzphase: kurz.
- Gärgeschwindigkeit: mäßig
- Produktion flüchtiger Säure: mäßig und umso schwächer als potenzieller Alkoholgehalt <14,5 % Vol.
- SO₂-Produktion: fast gleich null.
- H₂S-Produktion: sehr selten.
- Ethanal-Produktion: sehr niedrig.
- Schaumproduktion: gering.

MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

- Lebensfähige Hefen: > 10 Milliarden Zellen/g.
- Mikrobiologische Reinheit: weniger als 10 wilde Hefen pro 1 Million Zellen.

DOSAGE UND REHYDRATISIERUNG

- Verwendungsmenge: 20 bis 30 g/hl Most.
- Das Produkt in der zehnfachen Menge Wasser bei 37 °C rehydrieren. Es wird von einer direkten Rehydrierung im Most abgeraten. Es ist absolut wichtig, die Hefe in einem sauberen Behälter zu rehydrieren.
- Vorsichtig umrühren, anschließend 20 Minuten lang ruhen lassen.
- Falls erforderlich, den Starter an die Temperatur des Mostes gewöhnen, indem er nach und nach in den Most gegeben wird. Der Temperaturunterschied zwischen dem zu beimpfenden Most und dem Rehydrierungsmedium darf niemals mehr als 10 °C betragen.
- Die Gesamtzeit der Rehydrierung darf niemals länger als 45 Minuten dauern.
- Bei schwierigen Bedingungen die Rehydrierung unter Verwendung von ACTIPROTECT + durchführen.

PACKUNGSGRÖÖBE UND LAGERUNG

- luftdichte aluminiumbeschichtete Polyethylen-Beutel von 500 g.
- Kühl und trocken lagern. Angebrochene Beutel müssen schnellstmöglich aufgebraucht werden.

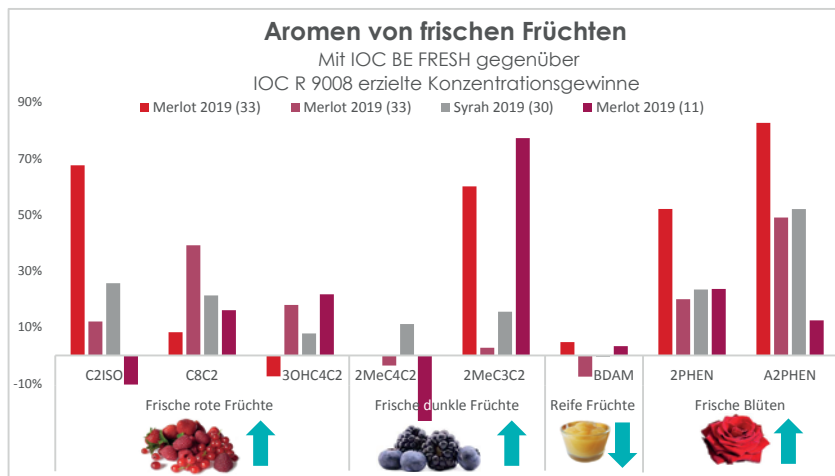


IOC
BE LOW SO₂ SOLUTIONS
FRESH

Die natürliche Hilfe, um den Sulfitgehalt zu begrenzen und mit reifem Lesegut ein ausgewogen frisches Aroma zu

BEI REIFEN TRAUFRÜCHTEN FRISCHE DUFT- UND GESCHMACKSAROMEN WIEDERHERSTELLEN

IOC BE FRESH zeichnet sich durch die Fähigkeit aus, die spezifischen aromatischen Komponenten zu entfalten, die die frischen Fruchtaromen von Rotweinen ausmachen. Sie trägt zudem dazu bei, den Gehalt an bestimmten linearen (frische rote Früchte) und verzweigten Fettsäureestern (frische dunkle Früchte) zu erhöhen, ohne die sortentypischen Aromen zu beeinträchtigen.



Die Frische der Duftaromen wird durch die Fähigkeit von **IOC BE FRESH**, die in der Traube vorhandene Apfelsäure zu wahren verstärkt; diese wird von den meisten anderen Hefen während der alkoholischen Gärung teilweise verbraucht (möglicher Verbrauch von rund 10 bis 30%). Die Reinheit dieses fruchtigen Ausdrucks wird durch die Unfähigkeit von **IOC BE FRESH** verstärkt, Sulfite zu produzieren, die die Aromen regelrecht überdecken. Während die meisten Hefen nämlich ausgehend von Sulfaten – je nach Stamm und Gärbedingungen mehr oder weniger stark – Sulfite ansammeln können, besitzt **IOC BE FRESH** diese Eigenschaft nicht. Auch die Reduktionsneigung ist mit dieser Hefe sehr begrenzt.

DIE BEHERRSCHUNG DER SULFITE IM WEIN GEHT ÜBER DIE BEHERRSCHUNG VON ETHANAL

Die meisten Hefen können unterschiedliche Ethanal-Mengen in den Wein abgeben. Diese Bildung kann insbesondere (jedoch nicht nur) als Reaktion auf die Zugabe von Sulfiten vor der Gärung in den Most erfolgen.

In Weinen ist Ethanal jedoch das Hauptmolekül, das mit Schwefeldioxid eine Verbindung eingeht. Das führt häufig dazu, dass die Mengen erhöht werden, um eine ausreichende Konzentration an freiem Schwefeldioxid zu erhalten, wodurch jedoch der Gesamtgehalt an Schwefeldioxid wesentlich höher wird.

IOC BE FRESH kann aufgrund seiner Erbanlagen keine hohen Ethanal-Levels produzieren und ermöglicht so ein begrenztes Schwefeln. Dieses hat dafür eine maximale Wirkung.

Zusammen mit den von IOC für die Beherrschung von Oxidation und mikrobiologischer Verunreinigungen entwickelten Strategien und Hilfen – sei es vor oder während der Gärung bzw. während des Weinausbaus – ist **IOC BE FRESH** ein wirksames Mittel zur Verringerung der SO₂-Konzentrationen.

