

IOC BE FRUITS

REINZUCHTHEFE



ÖNOLOGISCHE ANWENDUNG

IOC BE FRUITS ist aus einer innovativen Hefe-Auswahltechnik entstanden.

Diese Hefe zur Entfaltung der fruchtigen Ester (rote Früchte, Ananas und Zitrusfrüchte) in Weiß- oder Rosé-Weinen bildet kein Schwefeldioxid. Darüber hinaus verringert sie die Bildung von Ethanal, einem Molekül, das Sulfite stark bindet.

All diese Eigenschaften machen aus **IOC BE FRUITS** eine außergewöhnliche Hefe bei der Produktion von gesunden, klaren Weinen mit intensiven Aromen von frischen Früchten, die den Sulfit-Gehalt auf niedrigstem Stand hält.

ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

- Gattung: *Saccharomyces cerevisiae*.
- Killerfaktor: K2 aktiv.
- Alkoholresistenz: mäßig (14 % Vol.).
- Stickstoffbedarf: gering.
- Gewährleistet eine gleichmäßige Gärung zwischen 12 °C und 24 °C.
- Optimale Bedingungen damit die fruchtigen Ester zum Ausdruck kommen: Klärung des Mosts: 20-80 NTU; Gärtemperatur: 12-15 °C.
- Latenzzeit: kurz.
- Gärungsgeschwindigkeit: mäßig bis schnell.
- Produktion von Glycerin: mäßig.
- Produktion von flüchtiger Säure: gering.
- Produktion von Schwefeldioxid: fast Null.
- Produktion von Schwefelwasserstoff: sehr selten.
- Produktion von Ethanal: sehr gering.
- 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.



Die natürliche Hilfe, um den Sulfit-Gehalt in fruchtigen Weinen zu begrenzen

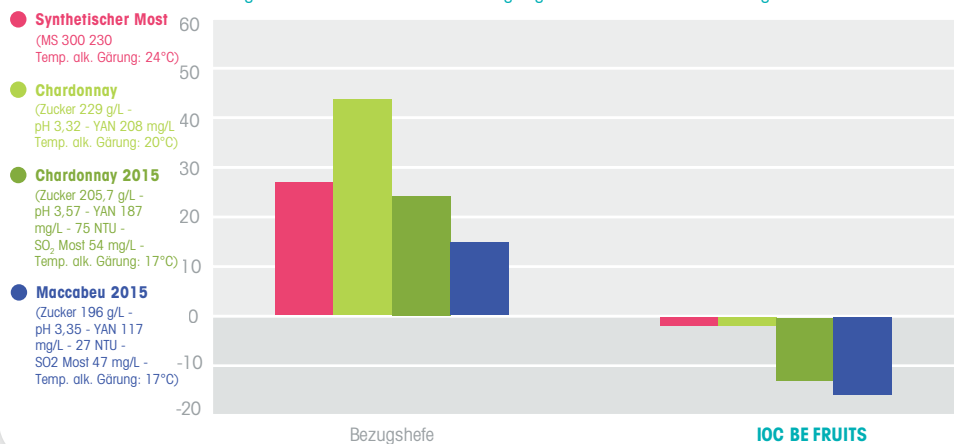
↓ DIE NATÜRLICHE HILFE, UM DEN SULFIT-GEHALT IN FRUCHTIGEN WEINEN ZU BEGRENZEN

In gerader Linie zur Hefe IOC B 2000, weltweit anerkannte Referenz für die Entfaltung der fruchtigen Ester, ermöglicht **IOC BE FRUITS**, hohe Gehalte an Acetatestern zu erzielen (die im Allgemeinen mit Aromen von frischen Früchten, Erdbeeren, Ananas, englischen Bonbons und Zitrusfrüchten in Verbindung gebracht werden), ohne den Beitrag der sortentypischen Aromen vom Typ Thiole zu verändern.

Die Reinheit dieses fruchtigen Ausdrucks wird noch durch die Unfähigkeit von **IOC BE FRUITS** verstärkt, Sulfite zu produzieren, die regelrecht Aromen überdecken. Während die meisten Hefen ausgehend von Sulfaten – je nach Stamm und Gärbedingungen mehr oder weniger stark – Sulfite ansammeln können, besitzt **IOC BE FRUITS** diese Eigenschaft nicht.

Produktion von Schwefeldioxid:

Konzentrationsabweichungen zwischen dem Gehalt an hinzugefügtem Schwefeldioxid und dem gemessenen Gesamt-Schwefeldioxid im fertigen Wein (mg/L)



Schwefeldioxid-Bildung während der Gärung von zwei Mosten je nach eingimpfter Hefe: Während die Bezugshefe zusätzlich zur ursprünglich hinzugefügten Menge Schwefeldioxid produziert, haben die mit **IOC BE FRUITS** vergärten Weine einen geringeren Sulfit-Endgehalt als die ursprüngliche Konzentration.

↓ 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 FRUITS 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 FRUITS** ein starker Hebel zum Verringern der Schwefeldioxid-Konzentrationen.



In Zusammenarbeit mit INRA ausgewählte Hefe

