

# IOC BE THIOLS

## REINZUCHTHEFE

### Beherrschung des Sulfit-Gehalts für an fruchtigen Thiolen reiche Weine



#### ÖNOLOGISCHE ANWENDUNG

**IOC BE THIOLS** ist aus einer innovativen Hefe-Auswahltechnik entstanden.

Diese Hilfe zur Entfaltung der fruchtigen Thiole (Zitrusfrüchte und exotische Früchte) 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 THIOLS** eine außergewöhnliche Hilfe bei der Produktion von gesunden, klaren und thiolierten Weinen, die den Sulfit-Gehalt auf niedrigstem Stand hält.

#### ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

- Gattung: *Saccharomyces cerevisiae*.
- Killerfaktor: K2 aktiv.
- Alkoholresistenz: erhöht (15 % Vol.).
- Stickstoffbedarf: mäßig.
- Gewährleistet eine gleichmäßige Gärung zwischen 13 °C und 25 °C.
- Optimale Bedingungen damit die fruchtigen Thiole zum Ausdruck kommen: Klärung des Mosts: 20-80 NTU; pH des Mosts > 3,2; Gärtemperatur: 15-18°C.
- Latenzzeit: kurz.
- Gärungsgeschwindigkeit: sehr schnell.
- Produktion von Glycerin: gering.
- 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.

#### PACKUNGSGRÖÖE UND LAGERUNG

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



**IOC  
BE  
THIOLS**  
LOW SO<sub>2</sub>  
SOLUTIONS

## Die natürliche Hilfe, um den Sulfid-Gehalt in thiolierten Weinen zu begrenzen

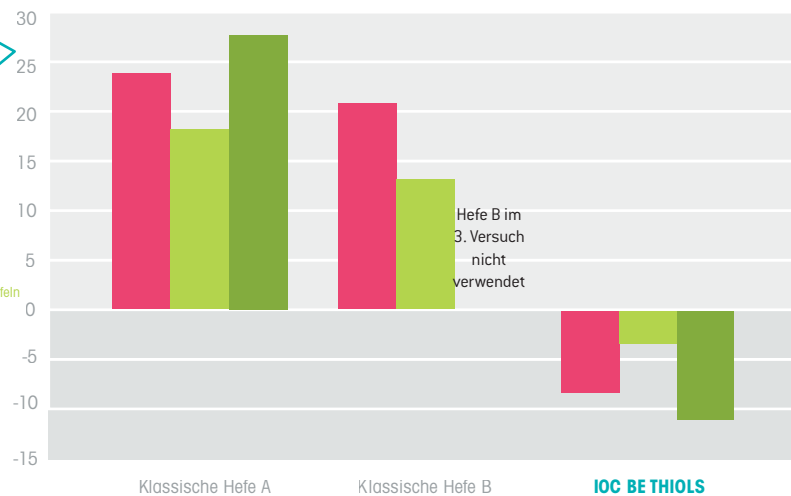
### SELEKTIVE UND REINE FREISETZUNG DER FRUCHTIGEN THIOLE

In gerader Linie zur Hefe IOC Révélation Thiols, weltweit anerkannte Referenz für die selektive Freisetzung fruchtiger Thiole, ermöglicht **IOC BE THIOLS** eine Aufwertung des 3MH-Potentials (das im Allgemeinen mit Grapefruit in Verbindung gebracht wird und zu Ananas-Noten beiträgt) ohne übermäßigen Beitrag der pflanzlichen Noten.

Die Reinheit dieses fruchtigen Ausdrucks wird noch durch die Unfähigkeit von **IOC BE THIOLS** 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 THIOLS** diese Eigenschaft nicht.

**Gesamtgehalt an Schwefeldioxid: Abweichung zwischen Wein und Most**

- **Grenache rosé**  
(ursprüngliches Schwefeln 30 mg/L - pH 3,30)
- **Sauvignon blanc**  
(ursprüngliches Schwefeln 50 mg/L - pH 3,30 Alkoholgehalt 12,25% Vol.)
- **Sauvignon blanc**  
(ursprüngliches Schwefeln 40 mg/L)



Schwefeldioxid-Bildung während der Gärung von zwei Mosten je nach eingeweicht Hefe: Während die Bezugshefen zusätzlich zur ursprünglich hinzugefügten Menge Schwefeldioxid produzieren, haben die mit **IOC BE THIOLS** vergärten Weine einen geringeren Sulfid-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 THIOLS** kann aufgrund seiner Erbanlagen keine hohen Ethanal-Leveln 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 THIOLS** ein starker Hebel zum Verringern der Schwefeldioxid-Konzentrationen.

In Zusammenarbeit mit INRA ausgewählte Hefe



**Institut Œnologique de Champagne**  
ZI de Mardeuil - Allée de Cumières  
BP 25 - 51201 EPERNAY Cedex France

Tél +33 (0)3 26 51 96 00  
Fax +33 (0)3 26 51 02 20  
[www.ioc.eu.com](http://www.ioc.eu.com)

Die in diesem Datenblatt enthaltene Information entspricht unserem aktuellen Kenntnisstand. Sie entbindet die Benutzer keinesfalls, eigene Vorsichtsmaßnahmen zu treffen und eigene Versuche anzustellen. Jede bestehende Reglementierung muss strengstens befolgt werden.