

IOC BIO

АКТИВНЫЕ СУХИЕ ДРОЖЖИ

Селекционированные органические дрожжи для производства вина



▶ ПРИМЕНЕНИЕ В ЭНОЛОГИИ

Дрожжи **ИОЦ БИО** сертифицированы как органический продукт, соответствующий всем требованиям европейских регламентов [834/2007 и 1254/2008] и международной организации по сертификации SGS [СЖС]. Следовательно, препарат не содержит сорбитан моностеарат [E491]. Все компоненты, используемые в процессе производства этого штамма дрожжей, соответствуют требованиям сертификации биопродуктов.

Дрожжи **ИОЦ БИО** селекционированы с целью сохранения типичности вина. Они не влияют на определённую ароматическую фракцию в ущерб другим и позволяют полностью проявиться сорту винограда без придания так называемых «технологических» ароматов.

Дрожжи универсальны в использовании: для всех типов тихих вин, а также при вторичном брожении и игристых вин.

▶ ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Вид: *Saccharomyces cerevisiae*
- Фактор Киллер: K2 активный
- Устойчивость к спирту: 16 % об.
- Потребность в азоте: слабая. Предпочтительнее азот органический, чтобы предупредить появления тонов соединений серы.
- Латентная фаза: короткая. Настоятельно рекомендуется инокуляция при загрузке в ёмкость для оптимальной эффективности.
- Обеспечивает равномерный процесс брожения при температуре от 14°C до 28°C.
- Скорость брожения: высокая
- Накопление летучих кислот: слабое

▶ МИКРОБИЛОГИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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

▶ ДОЗЫ И ПРИМЕНЕНИЕ

- Дозы для использования: 20 - 30 г/гл сусла
- Регидратировать в 10-кратном количестве воды при 37°C. Регидратация в сусле не рекомендуется. Важно проводить регидратацию дрожжей 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.

▶ РАСФАСОВКА И ХРАНЕНИЕ

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