

# IOC FRESH ROSÉ

## BIO-HEFE-ERZEUGNISSE

Entfaltung von blumigen und sortentypischen Noten

### ÖNOLOGISCHE ANWENDUNGSFELDER

Der Hefestamm **IOC FRESH ROSÉ** trägt zur intensiven Verstärkung der Aromanoten Blumen, Zitrusfrüchte und Gewürze in Roséweinen bei. Sein Beitrag zum Geschmack ist ebenfalls wichtig, da die Hefe zu einer Verringerung aggressiver Geschmacksempfindungen beiträgt wie Säure, Trockenheit und Bitterkeit.

**IOC FRESH ROSÉ** eignet sich besonders gut zur Bereitung von komplexen und ausgewogenen Roséweinen, und insbesondere zur Entfaltung sortentypischer Noten bei Rebsorten wie Syrah und Cabernet-Sauvignon.

### ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

- Gattung: *Saccharomyces cerevisiae*.
- Killerfaktor: K2 aktiv.
- Alkoholresistenz: erhöht (16% Vol).
- Stickstoffbedarf: gemäßigt. Bevorzugt komplexe Nährstoffe zur Vermeidung von auftretenden Schwefelgerüchen verwenden.
- Latenzzeit: kurz. Um eine optimale Wirkung zu erzielen, wird dringend zur Inokulation ab Gärungsbeginn geraten, ebenso wie zu einer Rehydrierung unter Verwendung von ACTIPROTECT +.
- Gewährleistet eine gleichmäßige Gärung zwischen 14°C und 24°C.
- Gärungsgeschwindigkeit: gemäßigt
- Produktion von Glycerin: gemäßigt
- Produktion von flüchtiger Säure: gering
- SO<sub>2</sub>-Produktion: gering
- Schaumbildung: gering

### MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

- Reaktivierbare Population : > 10 Mrd. Zellen/g
- Mikrobiologische Reinheit : Weniger als 10 wilde Hefezellen pro Million Hefezellen

### DOSAGE UND REHYDRATISIERUNG

- 20 bis 25 g/hL Most.  
In der 10-fachen Menge an Wasser bei 37°C rehydrieren. Von einer direkten Rehydrierung im Most wird 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

- Aluminiumbeschichteter Polyethylen-Beutel unter Vakuumverschluss, zu 500 g.  
Das Haltbarkeitsdatum von **IOC FRESH ROSE** bei ungeöffneter Verpackung ist auf dem Etikett angegeben.  
In der Originalverpackung bei Temperaturen bis max. 15 °C lagern.

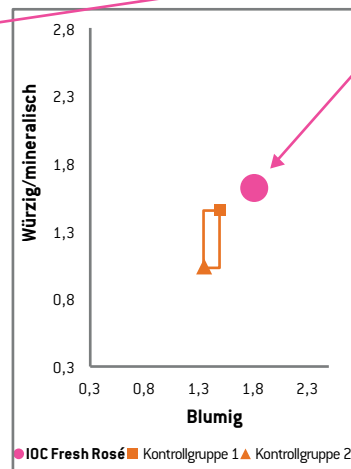
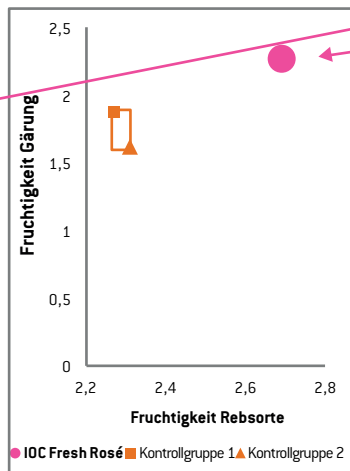
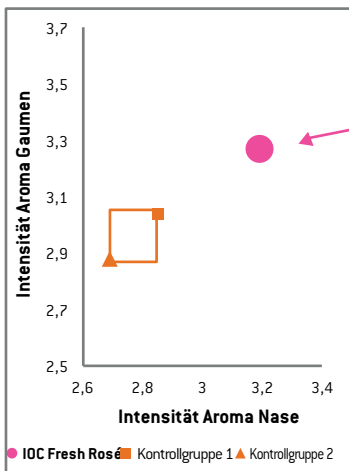
# IOC FRESH ROSÉ

## Komplexität der aus der Rebsorte und dem Gärungsprozess

### IOC FRESH ROSÉ :

- + Intensiv
- + Fruchtigkeit Gärung
- + Fruchtigkeit Rebsorte
- + Blumigkeit
- + Würze

*Ergebnisse aus der sensorischen Analyse Vergleichsstudie Chambre Agriculture de Gironde [Landwirtschaftskammer von Gironde] Rosé de Cabernet-Sauvignon – 2011*

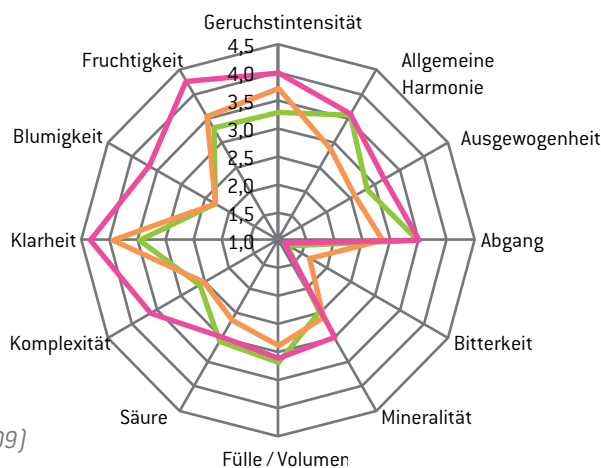


„Bei der Degustation erhält man durch diesen Hefestamm in erster Linie **ein intensiveres Aroma** mit fruchtiger Note, das hauptsächlich aus der **Rebsorte**, aber auch aus der **Gärung** stammt. Das Aroma besitzt zudem eine **blumige** Note, die die gewonnene **Komplexität** noch erhöht. Ganz Allgemein wird durch diesen Hefestamm bei frühzeitiger Degustation das Präferenzniveau erhöht.“

### Jean-Christophe Crachereau

Leiter der Experimente bei "Önologische Produkte und Pratischen".  
Landwirtschaftskammer von Gironde

### Pluspunkte unter verschiedenen Bedingungen bestätigt



**Bei Verkostung erhaltene Durchschnittsnote Professionelle Jury (19 Weinprüfer)**

- Hefe Kontrollgruppe A
- Hefe Kontrollgruppe B
- IOC Fresh Rosé

Vergleichstest, der im Vacluse (2009) durchgeführt wurde