

IOC FRESH ROSÉ

АКТИВНЫЕ СУХИЕ ДРОЖЖИ

Экспрессия цветочных и сортовых ароматов

▶ ПРИМЕНЕНИЕ В ВИНОДЕЛИИ

Штамм **ИОЦ ФРЭШ РОЗЕ** развивает интенсивность аромата с нотами цветов, цитрусовых и пряностей в розовых винах. Вносит также существенный вклад в формирование вкуса, поскольку способствует уменьшению агрессивных ощущений кислотности, сухости и горечи.

ИОЦ ФРЭШ РОЗЕ адаптирован особенно к винификации сложных, округлых розовых вин, в частности для выражения характерных особенностей таких сортов винограда, как Сира и Каберне-Совиньон.

▶ ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Вид: *Saccharomyces cerevisiae*
- Киллер-фактор: K2 активный.
- Устойчивость к спирту: высокая [16% об.].
- Потребность в азоте: умеренная. Предпочтительнее комплексные препараты для питания дрожжей, чтобы предупредить появления тонов соединений серы.
- Латентная фаза: короткая. Для получения оптимальных результатов настоятельно рекомендуется инокуляция дрожжей во время загрузки в ёмкость и их регидратация с использованием препарата АСТИПРОТЕКТ + / АКТИПРОТЕКТ +.
- Обеспечивает равномерный процесс брожения при температуре в пределах 14 - 24°C.
- Скорость брожения: умеренная.
- Образование глицерина: умеренное.
- Накопление летучих кислот: слабое.
- Выделение SO₂: незначительное.
- Пенообразование: слабое.

▶ МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Клетки, способные к регенерации: > 10 миллиардов клеток/г.
- Микробиологическая чистота: не более 10 клеток посторонних дрожжей на миллион.

▶ ДОЗЫ И СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ

- 20 - 25 г/гл сусла

Регидратировать дрожжи в воде в соотношении 1:10 при температуре 37°C. Регидратация непосредственно в сусле не рекомендуется. Важно проводить регидратацию в чистой посуде.

Осторожно перемешать и оставить в покое в течение 20 минут.

Если необходимо, адаптировать дрожжи к температуре сусла, вводя его постепенно в дрожжевую смесь. Разница температур между суслем, куда вносятся дрожжи, и среды регидратации не должна быть более 10°C.

Длительность процесса регидратации в целом не должна ни при каких обстоятельствах превышать 45 мин.

В случае неблагоприятных для дрожжей условий брожения использовать при регидратации АСТИПРОТЕКТ +.

▶ РАСФАСОВКА И ХРАНЕНИЕ

- Вакуумная упаковка из ламинированного фольгой полиэтилена по 500 г

Хранить в прохладном, сухом месте. После вскрытия упаковки использовать в течение короткого периода времени.

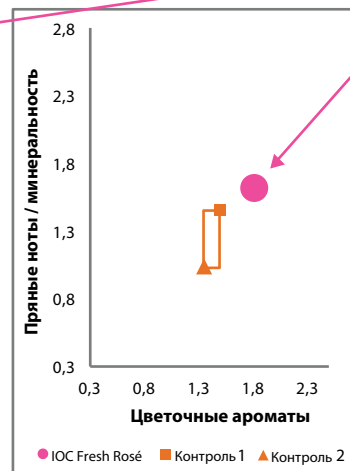
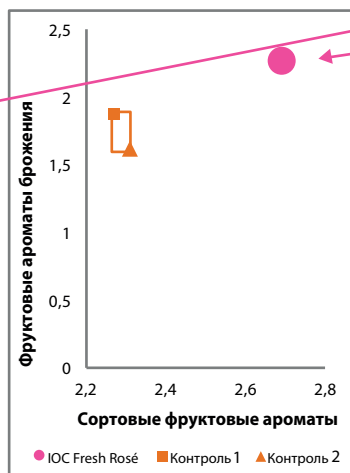
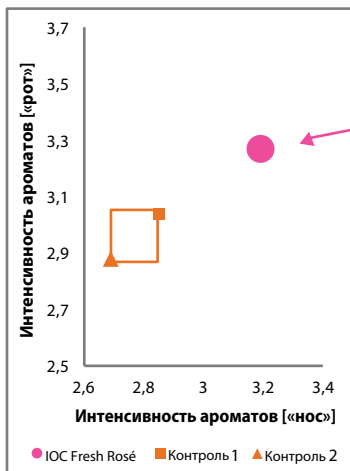
IOC FRESH ROSÉ

Комплексность сортовых и ароматов брожения

IOC FRESH ROSÉ:

- + интенсивность
- + фруктовые ароматы брожения
- + фруктовые сортовые ароматы
- + цветочные тона
- + пряные ноты

Результаты сенсорного анализа
Сравнительный эксперимент
Сельскохозяйственная палата Жиронды
Розовое вино из сорта Каберне - Совиньон - 2011 год урожая

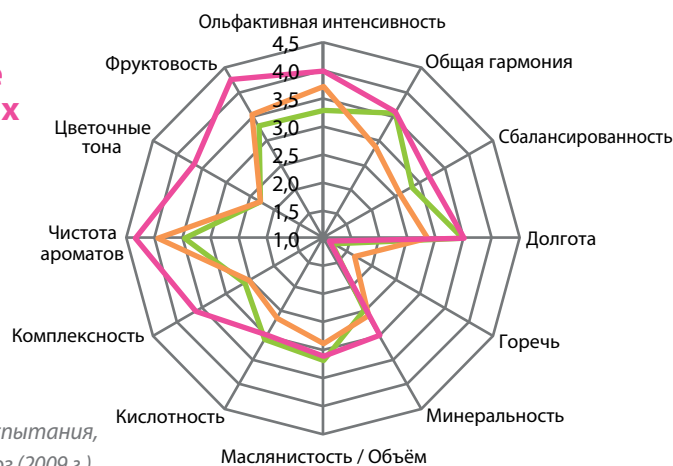


«В плане органолептики штамм даёт, прежде всего, **выигрыш в интенсивности ароматов** с фруктовыми нотами, **сортовыми** в основном, но и образующимися при брожении. В аромате также присутствуют **цветочные тона**, что увеличивает сложность букета. В целом, уровень предпочтений на дегустациях, проводимых на ранних стадиях, возрастает с этим штаммом.

Жан-Кристоф Крашеро
[Jean-Christophe Crachereau]

Руководитель отдела экспериментальных работ «Технологии и вспомогательные материалы в виноделии»
Сельскохозяйственная палата Жиронды

Преимущества, подтверждаемые в разных условиях



Сравнительные опытные испытания, проведённые в регионе Воклюз (2009 г.)