

IOC Infini'TwICE™

АКТИВНЫЕ СУХИЕ ДРОЖЖИ

Сбалансированный вкус в белых винах: ощущение объёма и свежесть

▶ ПРИМЕНЕНИЕ В ВИНОДЕЛИИ

Дрожжи **IOC TwICE™ / ИОЦ ТвАЙС™** селекционированы в Institut Français de la Vigne et du Vin (региональный центр в Боне / Бургундия) специально для производства свежих, сложных и сбалансированных вин Шардоне.

Благодаря полученным знаниям о поведении смеси разных видов дрожжей при брожении разработан препарат **IOC Infini'TwICE™ / ИОЦ Инфини'ТвАЙС™**. Эффект взаимодействия **ИОЦ ТвАЙС™** с другим обладающим высокими бродильными свойствами штаммом позволяет расширить возможности его применения в различных условиях виноделия.

Проведённые эксперименты подтверждают способность **ИОЦ Инфини'ТвАЙС™** подчёркивать ароматы цитрусовых (лимон), персика, абрикоса и цветов, придавая ощущение полноты и объёма в фазе «атаки» и развития вкусового восприятия, а затем приятную свежесть в финальной стадии. Благодаря этим характеристикам может использоваться не только при винификации Шардоне, но и других сортов винограда (Вионье, Гренаш, Семильон, Верментино, Айрен, Мускат...).

▶ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Вид: *Saccharomyces cerevisiae* (штаммы **IOC TwICE™** и Y6).
- Киллер-фактор: K2 активный.
- Устойчивость к спирту: 15,5 % об.
- Устойчивость к спирту: 15,5 % об.
- Потребность в азоте: умеренная. Необходимо вносить дополнительно питание в зависимости от изначального содержания ассимилируемого азота в сусле. Добавлять аминный азот в начальной фазе брожения, аммонийный или комплексные подкормки - после прохождения 1/3 брожения.
- Обеспечивается равномерный процесс брожения при T° в пределах 15 - 25°C (оптимальный режим: 18-23°C). Избегать повышенных и пониженных температур при брожении.
- Латентная фаза: короткая.
- Скорость брожения: умеренная.
- Накопление летучих кислот: низкое.
- Выделение SO₂: очень низкое.
- Накопление ацетальдегида: очень низкое.
- Пенообразование: очень слабое.
- Совместимость с молочнокислыми бактериями при коинокуляции: хорошая / совместимость с бактериями при их последовательной инокуляции: очень хорошая.
- Дрожжи **IOC TwICE™** произведены по методу YSE0®, разработанному компанией «Lallemand».

▶ МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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

▶ СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ И ДОЗЫ

- Дозы для применения: 20 - 30 г/гл сусла (2-3 г/дал сусла).
- Развести дрожжи в воде в соотношении 1 : 10 при температуре 37°C. Регидратация непосредственно в сусле не рекомендуется. Необходимо проводить регидратацию дрожжей в чистой посуде.
- Осторожно перемешать и затем оставить в покое в течение 20 минут.
- Если необходимо, адаптировать дрожжи к температуре сусла, добавляя его постепенно в дрожжевую смесь. Разница температур сусла, куда вносятся дрожжи, и среды регидратации не должна быть более 10°C.
- Длительность процесса регидратации в целом не должна превышать ни при каких обстоятельствах 45 минут.
- При наличии неблагоприятных для дрожжей условий использовать при регидратации АСТИПРОТЕКТ+ / АКТИПРОТЕКТ+.

▶ РАСФАСОВКА И УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

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

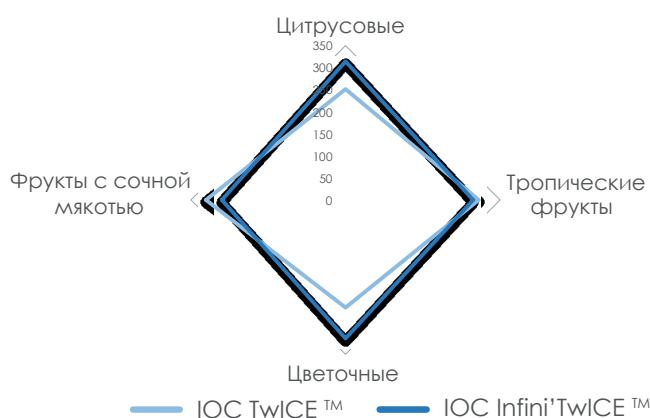
IOC Infini'TwICE™

**Вклад в формирование
сенсорных характеристик вина**



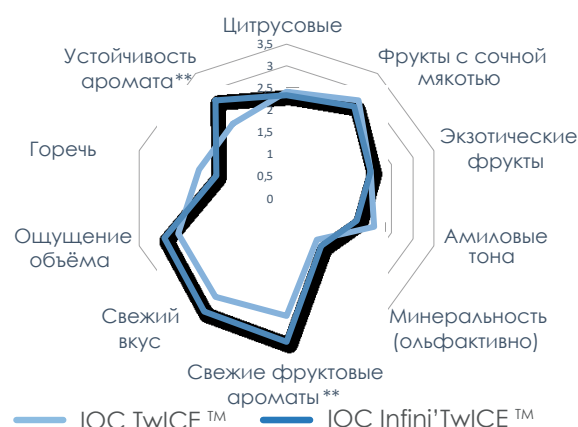
ШАРДОНЕ (БУРГУНДИЯ)

13.6% об. - YAN = 156 мг/л - без добавления питания - T=15°C (до 18°C)
ВЛИЯНИЕ НА АРОМАТИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС (ПО ГРУППАМ АРОМАТОВ)
(НОРМАЛИЗОВАННАЯ СУММА КОНЦЕНТРАЦИЙ АРОМАТИЧЕСКИХ СОЕДИНЕНИЙ, ПОДЕЛЕННЫХ НА ПОРОГ ВОСПРИЯТИЯ)



ШАРДОНЕ (ЛАНГЕДОК)

13.7 % об. - YAN = 110 мг/л - питание T0 и T1/3 (ACTIVIT O 20+20) - T=18°C
СЕНСОРНЫЙ АНАЛИЗ



(Результаты экспериментальных работ: слева - IFV Бон; справа - исследовательский центр INRAE Пеш Руж).

Синергия двух штаммов, входящих в состав **ИОЦ Инфини'ТвАЙС™**, обеспечивает высокий уровень выживаемости дрожжей **ИОЦ ТвАЙС™** вплоть до завершения брожения, и это во многом способствует раскрытию потенциала винограда.

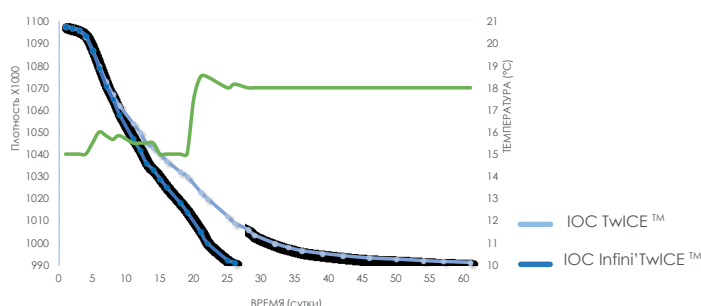
ИОЦ Инфини'ТвАЙС™ усиливает проявление ароматов, оценённых виноделами, использующими **ИОЦ ТвАЙС™**: тона лимона, тропических фруктов, персика, абрикоса, дополненные лёгкими цветочными нотками.

Во вкусе всегда присутствует редко получаемый баланс между ощущением **полноты** / округлости и **свежестью в финале**.

Более широкий спектр условий винификации

ПОКАЗАТЕЛИ ЭФФЕКТИВНОСТИ БРОЖЕНИЯ - СЕВЕРНЫЕ РЕГИОНЫ

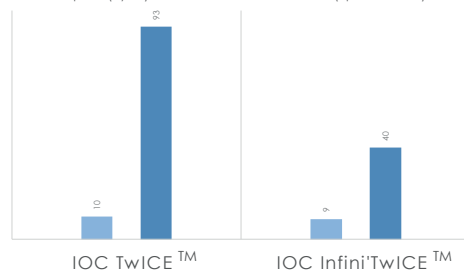
БУРГУНДИЯ (ШАРДОНЕ) — 13,6% об. - YAN (ассим. азот) = 153 мг/л —
без добавления питания — T=15°C (до 18°C)



ПОКАЗАТЕЛИ ЭФФЕКТИВНОСТИ БРОЖЕНИЯ - ЮЖНЫЕ РЕГИОНЫ

ЛАНГЕДОК (ШАРДОНЕ) — 15,6 % об. — YAN (ассим. азот) 260 мг/л
(без добавления питания) — T = 16-17°C (до 18°C)

■ Время (сутки) для достижения плотности 1020 (при T=16-17°C)
■ Время (сутки) для достижения плотности 992 (при T=17-18°C)



(Результаты экспериментальных работ: слева - IFV Бон; справа - IFV Ним-Родилан).

В обычных условиях проведения брожения кинетика с **ИОЦ ТвАЙС™** и **ИОЦ Инфини'ТвАЙС™** будет сходной, как и сенсорный профиль полученных вин. В условиях, ограничивающих применение одного штамма **ИОЦ ТвАЙС™**, что связано большей частью либо с «прохладным», либо «жарким» климатом, **ИОЦ Инфини'ТвАЙС™** позволяет в значительной мере обезопасить процесс брожения на завершающих стадиях и лучше сохранить органолептические качества вина.