

IOC PRESTIGE

АКТИВНЫЕ СУХИЕ ДРОЖЖИ

Равномерный процесс брожения мезги красного винограда и сохранение особенностей «терруара»

↓ ПРИМЕНЕНИЕ В ВИНОДЕЛИИ

ИОЦ ПРЕСТИЖ – высококачественный препарат дрожжей, предназначенный для приготовления благородных и «породистых» вин. Штамм **ИОЦ ПРЕСТИЖ** отобран путём селекции по своей способности бродить при самых высоких концентрациях спирта.

Особенности сорта винограда и терруара выражаются полностью при его использовании, ни при каких условиях не подвергаются изменениям и не «маскируются» специфическими ароматами, привносимыми дрожжами, или нежелательными отклонениями, связанными с процессом брожения.

Помимо этого, **ИОЦ ПРЕСТИЖ** полностью адаптирован к технологии «работы с отделёнными дрожжевыми осадками», применяемой при производстве красных вин.

↓ ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Вид: *Saccharomyces cerevisiae*
- Киллер-фактор: K2 активный.
- Устойчивость к спирту: высокая [15% об.].
- Потребность в азоте: низкая. Предпочтительнее вносить комплексные подкормки, чтобы предупредить появление тонов соединений серы.
- Совместимость с молочнокислыми бактериями [лактобактериями] при коинокуляции с дрожжами / при последовательной инокуляции: слабая / средняя.
- Обеспечивает равномерное брожение при температуре в пределах от 8°C до 30°C.
- Латентная фаза: короткая.
- Скорость брожения: высокая.
- Накопление летучих кислот: от слабого до умеренного.
- Выделение SO₂: очень 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

- 10 - 20 г/г суслу
- 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 суслу, вводя его постепенно в дрожжевую смесь. Разница температур между сусликом, 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 АСТIPROTECT +.

↓ 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.