

IOC R 9008

REINZUCHTHEFE

Volumen, reife Früchte, Salinität und Abgang

ÖNOLOGISCHE ANWENDUNG

Dank der starken Produktion an Polysacchariden in Weinen mit hohem Alkoholgehalt ermöglicht **IOC R 9008** eine Begrenzung des brennenden Gefühls aufgrund des Ethanol. Sie ist eine der interessantesten Hefen zum Gestalten des Abgangs. Sie ermöglicht ein Reduzieren der Risiken krautiger Aromen und aggressiver Tannin-Empfindungen bei empfindlichen Rebsorten: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Carménère, Malbec, Grenache, usw.

Unter den schwierigen Bedingungen der aus warmen Weinregionen stammenden Moste hat sie an der begrenzten Wahrnehmung von Trockenheit und Bitterkeit teil und verstärkt dabei noch Mineralität/Salinität und Abgang.

IOC R 9008 wurde ausgewählt, um komplexe Aromen reifer Früchte und das Geschmacksvolumen von Rotweinen mit schöner Struktur aus vollreifen, konzentrierten Trauben zu entwickeln.

ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

- Gattung: *Saccharomyces cerevisiae*.
- Killerfaktor: sensibel.
- Alkoholresistenz: erhöht (16% Vol.).
- Stickstoffbedarf: gering. Bevorzugt komplexe Nährstoffe zur Vermeidung von auftretenden Schwefelgerüchen verwenden.
- Gewährleistet eine gleichmäßige Gärung zwischen 18°C und 30°C.
- Latenzzeit: kurz. Um eine optimale Wirkung zu erzielen, wird dringend zur Inokulation ab Gärungsbeginn geraten, ebenso wie zu einer Rehydrierung unter Verwendung von ACTIPROTECT +.
- Gärungsgeschwindigkeit: mäßig.
- Produktion von Glycerin: erhöht.
- Produktion von flüchtiger Säure: mittel.
- Produktion von Schwefeldioxid: sehr gering.
- Schaumbildung: mäßig.
- Verträglichkeit mit Milchsäurebakterien bei Co-Inokulation bzw. sequentieller Inokulation: gut.

MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

- Lebensfähige Hefen: > 10 Milliarden Zellen/g.
- Mikrobiologische Reinheit: weniger als 10 wilde Hefen pro 1 Million Zellen.

DOSAGE UND REHYDRATISIERUNG

- Verwendungsmenge: 20 bis 30 g/hl Most.
- Das Produkt in der zehnfachen Menge Wasser bei 37 °C rehydrieren. Es wird von einer direkten Rehydrierung im Most 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.

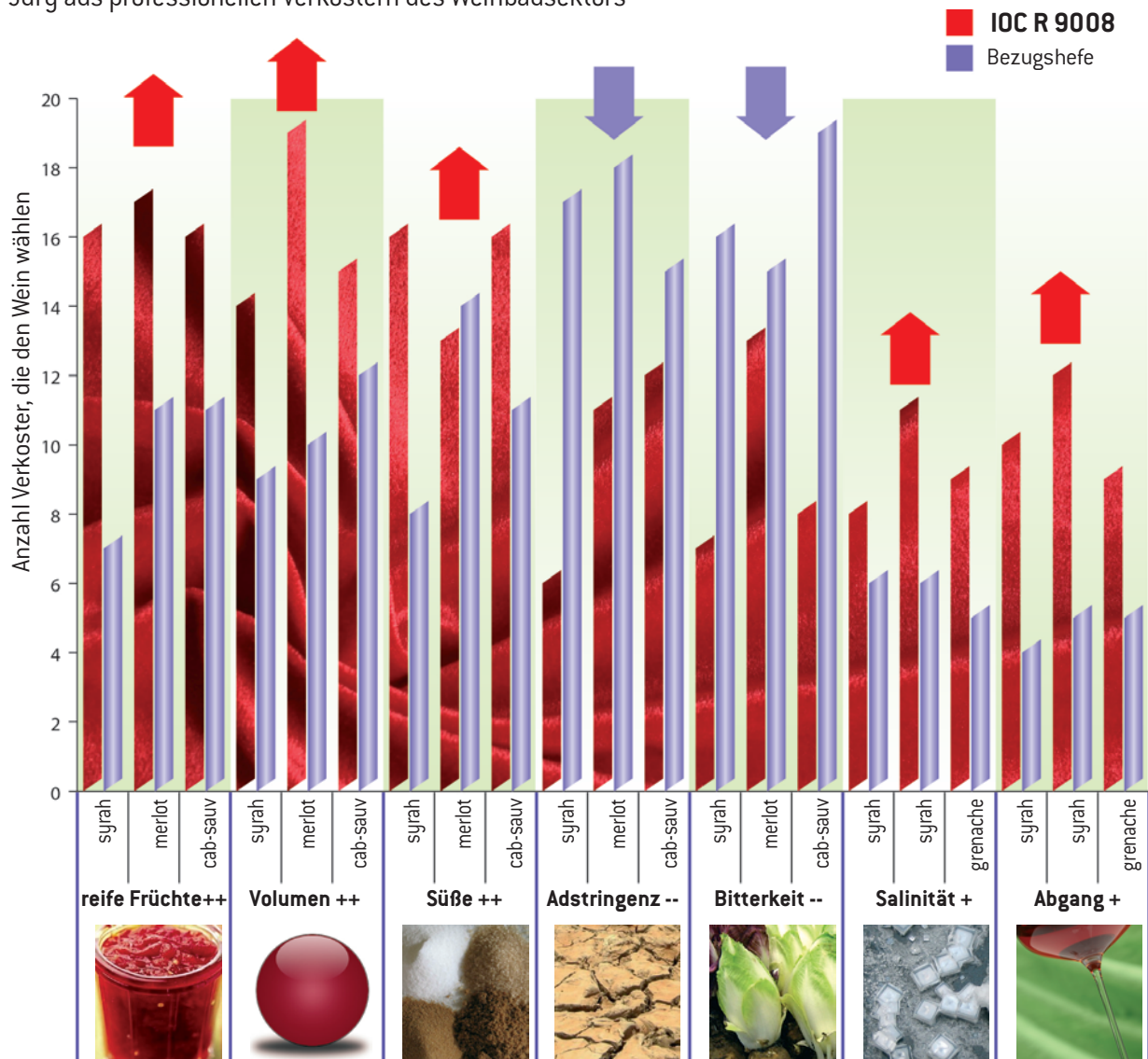
PACKUNGSGRÖÖE UND LAGERUNG

- luftdichte aluminiumbeschichtete Polyethylen-Beutel von 500 g.
- Kühl und trocken lagern. Angebrochene Beutel müssen schnellstmöglich aufgebraucht werden.

IOC R 9008

«Mineralität und reife Früchte im samtene Handschuh»

Sensorische Untersuchung von Weinen (2009)
Jury aus professionellen Verkostern des Weinbausektors



IOC R 9008 hat bei zahlreichen Versuchen und Weinbereitungen ihre Neigung gezeigt, die Aromen reifer Früchte von konzentrierten Lesern zu entwickeln. Durch die Verbesserung der Fettigkeit und des Geschmacksvolumens der tanninreichen Stoffe erinnern die so gewonnenen Weine an die Dicke, die Dichte, die Struktur aber auch die Sanftheit von Samt.

Bei diesen sensorischen Untersuchungen ist ebenfalls ein Trend zu notieren, der die Salinität von Weinen und Terroir hervorhebt und somit stark zu einem langen Abgang beiträgt.