

IOC RP15

REINZUCHTHEFE

Frische, Geschmeidigkeit und Feinheit für konzentrierte Rotweine

ÖNOLOGISCHE ANWENDUNG

IOC RP15 wurde aus einem Most in Spontangärung selektioniert, im renommierten und spektakulären Weinbaugebiet von Rockpile in Kalifornien.

Die Hefe wird bei konzentrierten, Rotweinsorten eingesetzt wie insbesondere Syrah, Merlot, Cabernet-Sauvignon und Grenache. Im Rhonetal durchgeführte Tests konnten ihre grundlegenden Qualitäten bestätigen.

Die gemäßigte Gärungsgeschwindigkeit der Hefe eignet sich insbesondere für die Erzeugung von kräftigen und ausdrucksstarken Weinen, und sie trägt zum Erhalt eines weichen, milden und ausgewogenen Geschmacks bei.

IOC RP15 verstärkt den aromatischen Ausdruck von frischen Früchten, womit die Hefe in Rebsorten mit hoher Reife Frische einbringt.

ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

- Gattung: *Saccharomyces cerevisiae*.
- Killerfaktor: K2 aktiv.
- Alkoholresistenz: erhöht (16% Vol).
- Stickstoffbedarf: gemäßigt. 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: gemäßigt
- Produktion von Glycerin: gemäßigt
- Produktion von flüchtiger Säure: schwach bis gering
- SO₂-Produktion: sehr gering
- Schaumbildung: gering.
- Verträglichkeit mit Milchsäurebakterien bei Co-Inokulation / sequentieller Inokulation: gut / gut.

MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

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

DOSAGE

- 20 bis 30 g pro 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 100 g und 500 g. In der Originalverpackung bei Temperaturen bis max. 15 °C lagern. Das Haltbarkeitsdatum von **IOC RP15** bei ungeöffneter Verpackung ist auf dem Etikett angegeben.

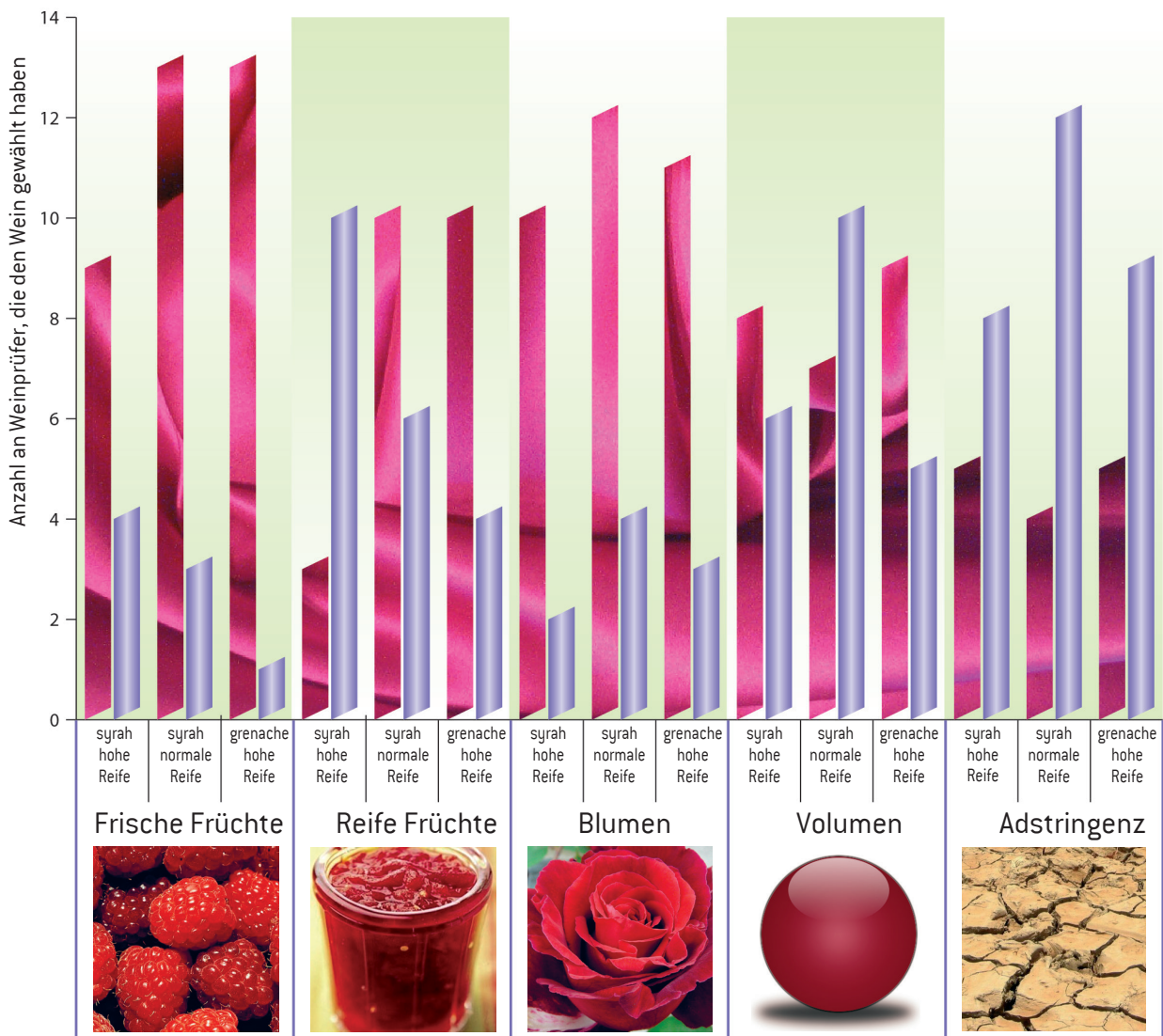
IOC RP15

« Für florale, fruchtige und harmonische Weine »

Durchgeführte Vergleichsstudien an Syrah (zwei Reifegrade) und Grenache (erhöhte Reife)
Die Weine wurden ein Jahr nach dem BSA von einer Jury aus Professionellen des Weinbausektors verkostet.

Paarweise Einstufung der Weine
nach ihren sensorischen Merkmalen

IOC RP15
Vergleichshefe



Trotz fortgeschrittener Reife der Trauben konnten dank **IOC RP15** Aromen frischer Früchte und Blumen entwickelt werden, wodurch den Weinen eine erneute Frische verliehen wurde. Das harmonische Aroma wird durch die am Gaumen wahrgenommene Empfindung der Geschmeidigkeit noch verstärkt, der Wein wird sehr harmonisch, ohne, dass dadurch sein Lagerpotenzial beeinträchtigt werden würde.