

# IOC TWICE

## REINZUCHTHEFE

**Das perfekte Gleichgewicht zwischen Volumen am Gaumen und Frische im Abgang bei Weißweinen**



### ÖNOLOGISCHE ANWENDUNG

Die Hefe **IOC Twice** wurde vom französischen Institut für Rebflächen und Wein (Institut Français de la Vigne et du Vin) in Beaune zur Herstellung von frischen, komplexen und ausgewogenen Chardonnay-Weinen ausgewählt. Die durchgeführten Tests weisen ihre Fähigkeit nach, frische Aromen von Zitrusfrüchten (besonders Zitrone), Pfirsich, Aprikose und Blumen hervorzuheben.

**IOC Twice** verleiht Fülle und Vollmundigkeit am Gaumen sowie Frische im Abgang – die eine perfekte Ausgewogenheit.

**IOC Twice** ist speziell auf die Gärung in Tanks abgestimmt und wurde erfolgreich für zahlreiche Chardonnay-Moste auf der ganzen Welt verwendet, aber auch für andere Rebsorten wie Viognier, Grenache, Sémillon, Gros Manseng etc.

Durch ihre mittlere Gärkinetik kann sie dank ausgezeichneter Eignung für die Gärungsunterbrechung ebenso für Süß- und Likörweine verwendet werden

### ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

- Art: *Saccharomyces cerevisiae*.
- Killerfaktor: K2 aktiv.
- Alkoholresistenz: 15 % Vol. (Trübungsgrad: > 80 NTU)
- Stickstoffbedarf: hoch. Eine Nährstoffergänzung ist immer erforderlich und je nach Anfangsgehalt an assimilierbarem Stickstoff anzupassen. Vorzugsweise aminosäurehaltige Nährstoffe zu Beginn der Gärung verwenden, anschließend bei einem Drittel der Gärung Ammoniumstickstoff oder sogar gemischte Nährstoffe hinzugeben.
- Gewährleistet eine gleichmäßige Gärung zwischen 18 °C und 25 °C. Für einen einwandfreien Gärungsverlauf zu hohe oder zu niedrige Temperaturen vermeiden.
- Latenzzeit: kurz.
- Gärungsgeschwindigkeit: langsam bis mäßig.
- Produktion von flüchtiger Säure: schwach.
- SO<sub>2</sub>-Produktion: sehr gering.
- Ethanalproduktion: sehr gering.
- Schaumbildung: sehr gering.
- Verträglichkeit mit önologischen Bakterien bei Co-Inokulation / sequenzieller Inokulation: gut / sehr gut.
- Gemäß dem Verfahren YSEO® von Lallemend hergestellte Hefe.

### MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

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

### DOSAGE UND REHYDRATISIERUNG

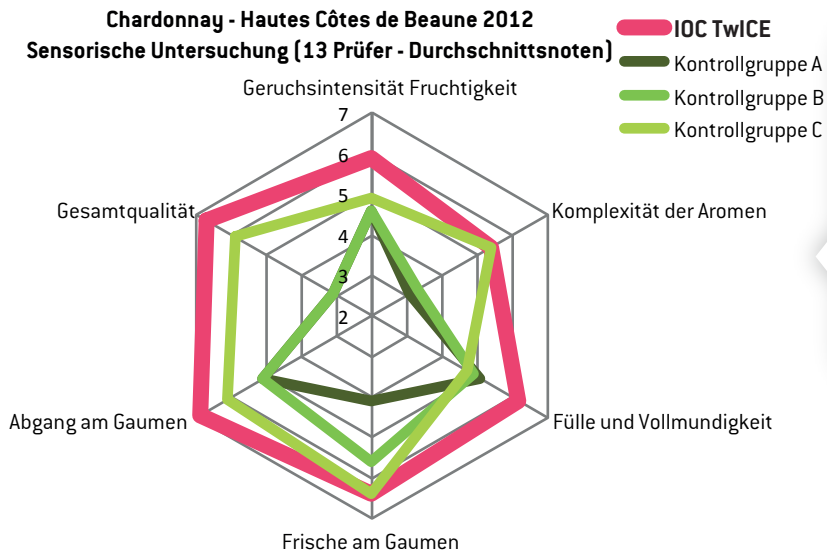
- Verwendungsmenge: 20 bis 30 g/hl Most.
- Das Produkt in der zehnfachen Menge Wasser bei 37 °C rehydrieren. Es wird von einer direkten Rehydrierung im Most abgeraten. Es ist absolut wichtig, die Hefe in einem sauberen Behälter zu rehydrieren.
- Vorsichtig umrühren, anschließend 20 Minuten lang ruhen 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 TWICE

## Starkes Volumen, Frische im Abgang



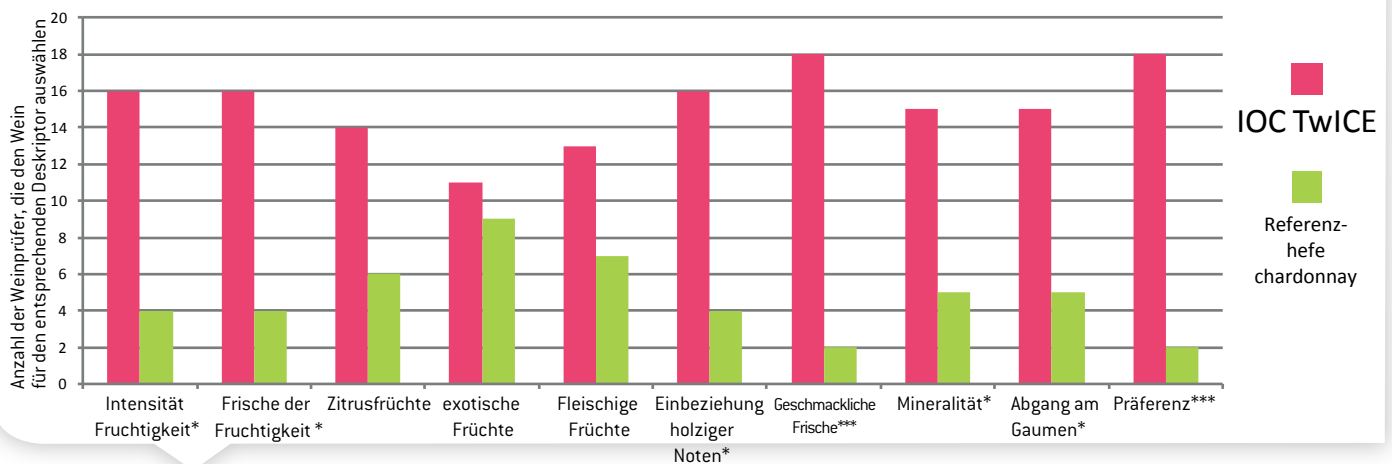
Aroma- und Geschmacksqualität entwickelt mithilfe von **IOC TWICE**: Intensität der komplexen fruchtigen Noten, Ausgewogenheit zwischen Fülle und Frische am Gaumen.

Die erhaltenen Weine wurden von Winzern sowie Weinprüfern besonders geschätzt.

*(IFV Beaune – in Testweinkellern durchgeführte Studien).*

### Chardonnay 2013 - Südafrika

Sensorische Untersuchung - Test je Paar - 20 professionelle Weinprüfer - Unterschied: \*signifikant (5%), \*\*sehr signifikant (1%), \*\*\*hoch signifikant (0,1%)



Zahlreiche Tests vor Ort zeigen die Kapazitäten von **IOC TWICE**, die Noten von Zitrusfrüchten, Pfirsich und exotischen Früchten hervorzuheben, während die Noten von Pentanol nicht übermäßig zum Ausdruck gebracht werden. Die Mineralität bleibt erhalten und integriert sich in die komplexen fruchtigen und blumigen Aromen.



Zunehmend schwierigere Gärungsbedingungen haben Lallemand dazu veranlasst, ein neues Verfahren zur Herstellung natürlicher Hefen zu entwickeln – das Verfahren YSEO® – welches die Zuverlässigkeit der alkoholischen Gärung optimiert und die Risiken für Mängel im Geruch, die aus der Gärung hervorgehen (flüchtige Säure, Schwefelgerüche), mindert. Die YSEO®-Hefen sind zu 100 % natürlich und nicht gentechnisch verändert.