

IOC TWICE

AKTÍV, SZÁRÍTOTT FAJÉLESZTŐ

Saccharomyces cerevisiae élesztőgombák különleges törzse, melyet **Beaune-ben, a Francia Borászati és Szőlészeti Kutató Intézetben szelektáltak. Megfelel a Nemzetközi borászati kódexnek. Nem genetikailag módosított szervezetekből származik. Allergén mentes.**

BORÁSZATI ALKALMAZÁSA

Lassu-közepes erjedési sebesség, és alacsony habzás jellemzi. Nagyon alacsony az illósav, és SO₂ termelődés. Nagyon jól alkalmazható baktériumok egyidejű, vagy egymást követő beoltásával.

Magas a nitrogén szükséglete, érdemes megvizsgálni a nitrogén szintet, és ehhez igazítani a tápanyag adagolást. Az erjedés elején érdemes aminosavakban gazdag tápanyagot, majd annak az 1/3-tól a végéig komplex tápanyagot hozzáadni.

SPECIÁLIS TULAJDONSÁGOK:

Az IOC TWICE élesztőt Beaune-ben, a Francia Borászati és Szőlészeti kutató Intézetben szelektálták, mely Chardonnay készítéshez a legalkalmasabb környezet, így friss komplex és kiegyensúlyozott bort kaphatunk. A kísérletek során kiderült, hogy ez a fajélesztő friss citrusos illatok (főleg citrom), valamint őszibarack, sárgabarack és virágos jegyek kiemelésére kitűnően alkalmas.

Figyelemre méltó, hogy az IOC TWICE-al készült bor a szájban kerekéget biztosít, és íz érzetben tökéletes egyensúlyt ad. Különösen ajánlott tartályban történő erjesztéshez. IOC TWICE-ot nagy sikerrel használják elsősorban Chardonnay-hoz szerte a világon. Ezen kívül egyéb szőlőfajtákhoz is jól használható mint pl: Viognier, Grenache, Sémillon, Gros Manseng, stb.

Mérsékelt erjedési tulajdonsága alkalmassá teszi használatát félédes, desszert valamint dúsított-erősített borok esetében is.

ÖSSZETÉTEL	Élesztő, E491.
TULAJDONSÁGOK	Halmazállapot: rudacsókák Szín: világos okkersárga Alkohol tolerancia: 15% v/v. (ahol zavarosság > 80 NTU) Besorolás: <i>Saccharomyces cerevisiae</i> oncentráció: > 20 milliárd élő sejt grammonként Optimális hőmérséklet: 18-25 °C
DÓZISOK	20-30 g / hl
ALKALMAZÁS	Fajélesztő rehidratálást egy erre a célra alkalmas tiszta edényben kell elvégezni. A szárított fajélesztőt 35–40 °C, tízszeres mennyiségű vízben kell elkeverni (ellenjavalt a mustban történő közvetlen rehidratálás). Keverjük meg az oldatot, majd pihentessük kb. 10 percig. Amennyiben szükséges, akkor adjunk hozzá protektort (Ecobiol Pied de Cuve / Arom), majd ismét keverjük meg a diszperziót. Kb. 30 perc elteltével, amikor a hidratálás befejeződik, adagoljuk hozzá az erjeszteni kívánt musthoz.
TÁROLÁS	Hűvös és száraz helyen tárolandó. A csomagoláson feltüntetett lejárati napjáig használható. Felbontás után hűtőben tárolandó, +4° C-on.
FIGYELMEZTETÉSEK	A rehidratálás teljes időtartama soha nem lehet több max. 45 percnél, valamint a kezelendő must és a rehidratálási közeg hőmérsékletének különbsége soha nem lehet nagyobb mint 10°C. Amennyiben a körülmények szükségessé teszik, az élesztőt folyamatosan „szoktatni” kell a musthoz. Felbontás után ajánlott a csomagolás teljes tartalmát felhasználni.
KISZERELÉS	I07271-es kód - 500 grammos vákuum csomagok