

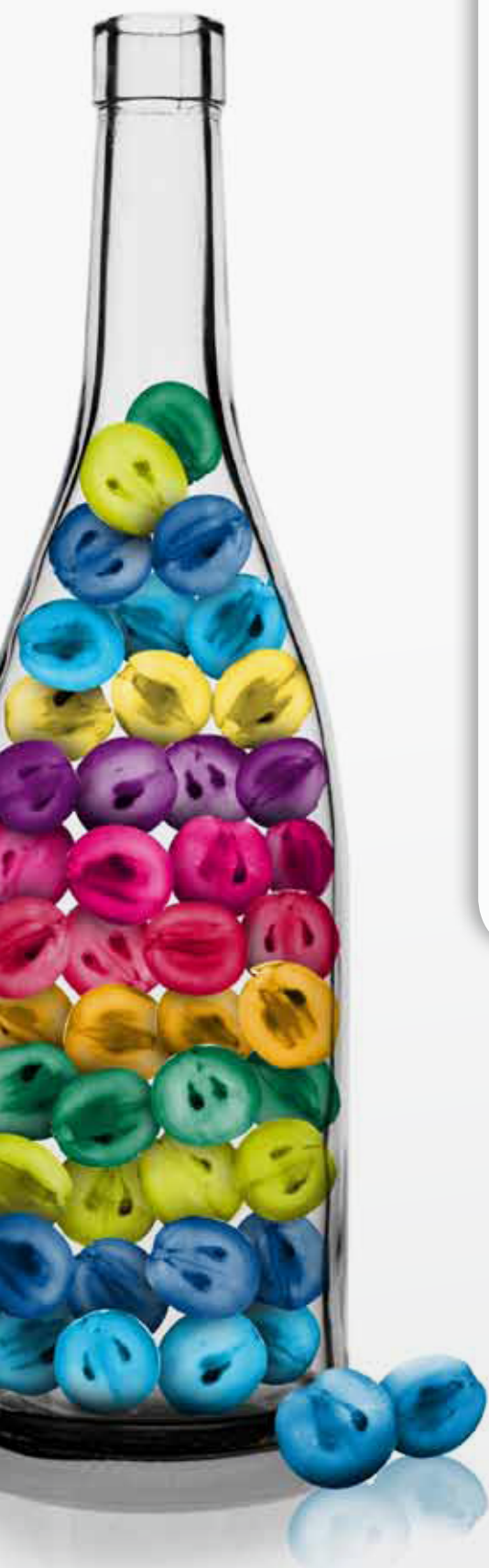
КАТАЛОГ ЭНОПРОДУКЦИИ

2015



Концепция - Решение - Оптимизация

Институт Энологии Шампани – уникальный партнер



Институт Энологии Шампани (ИОС) сопровождает вас на протяжении всех стадий производства вина: от переработки винограда до розлива с единственной целью - раскрыть ваше отличие.

Благодаря присутствию в винодельческих зонах во всем мире и своей сети из 7 лабораторий, консультирующих в регионах Франции в целом, ИОС приобрел постоянно расширяющуюся компетенцию по управлению технологическими процессами приготовления вин разного профиля.

Разносторонний опыт в энологии делает ИОС незаменимым участником разработки вашего собственного стиля игристых и тихих вин, чтобы достичь желаемых целей в плане качества и органолептических показателей продукции.

Практическая работа с производителями на местах и лаборатория по научным исследованиям и разработкам «Концепция & Развитие» дают ИОС возможность предложить гамму традиционных и инноваторских вспомогательных материалов для винификации и выдержки тихих и игристых вин.

Историческая справка

- 1890 г.** Создание «Entrepôt Général de la Champagne» для производства и расфасовки вспомогательных технологических материалов для виноделия и лаборатории для проведения анализов вина.
- 1905 г.** Рождение «Institut Œnologique de Champagne» (ИОС).
- 1980 г.** Создание лаборатории микробиологии и отдела научных исследований и развития (R&D) внутри компании.
- с 1993 г.** Открытие лабораторий в других винодельческих регионах Франции.
- 2011 г.** Слияние компаний группы ИОС в единую структуру.

ИОС сегодня

Интернациональная компания с производственными филиалами во Франции, Италии, Испании и Австрии.

153 постоянных сотрудника в штате во Франции: 32 дипломированных энолога, 50 специалистов - техников.

55 передвижных площадок с установленным оборудованием (фильтрация, обработка холодом, тираж, дегоржирование, розлив в бутылки, «jetting») для обслуживания заказчиков на местах.

Содержание

	Оптимизация брожения..... 4		Стабилизация 38
	Защита дрожжей: факторы выживания..... 5		Гуммиарабик..... 38
	Поддержка для дрожжей и детоксикация среды..... 5		Стабилизация против кристаллических помутнений..... 39
	Питание: факторы роста..... 6		Карбоксиметилцеллюлоза..... 41
	FAQ (часто задаваемые вопросы)..... 9		
	Дрожжи для виноделия..... 10		Корректирующие препараты..... 42
	Дрожжи для красных вин..... 10		Препараты для коррекции органолептических свойств..... 42
	Дрожжи для белых и розовых вин..... 12		Препараты для корректировки кислотности..... 45
	Дрожжи для производства игристых вин..... 15		Другие корректирующие препараты..... 47
	Дрожжи для белых, розовых и красных вин..... 15		Препараты для сульфитации..... 48
	Нетрадиционные дрожжи специального назначения..... 16		Комплексные препараты..... 50
	Регидратация дрожжей..... 18		
	FAQ (часто задаваемые вопросы)..... 19		Танины..... 51
	Биопрепараты из дрожжей..... 20		Танины для красных вин - Винификация..... 51
	Ферментные препараты..... 21		Танины для красных вин - Созревание (выдержка)..... 52
	Механизм действия ферментов..... 21		Танины для белых вин - Винификация..... 52
	Ферменты для осветления..... 21		Танины для белых вин - Оклейка..... 53
	Ферменты для экстракции и мацерации..... 22		Танины для белых вин - Созревание (выдержка)..... 53
	Ферменты для экстракции ароматических компонентов..... 23		Танины для игристых вин - Переработка винограда..... 53
	Ферменты для стабилизации и выдержки..... 24		Танины для игристых вин - Яблочно-молочное брожение..... 53
	FAQ (часто задаваемые вопросы)..... 26		Танины для игристых вин - Оклейка..... 54
	Препараты бактерий для ЯМБ..... 27		Танины для игристых вин - Тираж..... 54
	Почему следует вносить бактерии для проведения ЯМБ?..... 27		Танины для игристых вин - Дегоржирование..... 54
	Разные способы внесения бактерий..... 27		Танины для тихих и игристых вин - Гамма «Инфинити»..... 55
	На каком этапе проводить инокуляцию бактерий?..... 28		FAQ (часто задаваемые вопросы)..... 56
	Препараты молочнокислых бактерий (лактобактерий)..... 28		Древесина дуба в виноделии..... 57
	FAQ (часто задаваемые вопросы)..... 30		Гамма «Эноквер»..... 57
	Винификация - Осветление..... 31		Гамма «Бразе'Буа»..... 58
	Бентониты..... 31		MCR (ректиф. концентр. сусло)..... 60
	Препараты против окисления..... 32		
	Вспомогательные средства - адъюванты для ремюажа..... 34		
	Препараты для оклейки..... 35		
	Препараты на основе рыбьего клея / ихтиокола..... 35		
	Препараты на основе желатина..... 36		
	Препараты на основе яичного альбумина..... 36		
	Вспомогательное средство (адъювант) для флотации..... 37		
	Другие препараты для оклейки..... 37		



Продукция распространяется IOC только во Франции

Оптимизация брожения

Азот, самое важное питательное вещество для дрожжей, является ключевым параметром, так как его влияние на процесс брожения вина значительно.

Фактически это сказывается на кинетике брожения и качестве производимого вина. Как правило, дефицит азота ограничивает рост дрожжей и скорость брожения. Но еще в большей степени, чем количество азотистых веществ, приоритетное значение имеет их природа. Вид ассимилируемого азота (органический или аммиачный) и момент его добавления, оба этих фактора играют очень важную роль как в плане сенсорного восприятия вина (тона соединений серы, проявление тиоловых фруктовых ароматов и т.д.), так и технологии (скорость брожения, подъем температуры, возможность способствовать или не способствовать яблочно-молочному брожению).

Кроме того, в течение многих лет не дооценивались функции микроэлементов в физиологии дрожжевой клетки и обеспечении эффективности брожения. Однако минеральные вещества, такие как магний, абсолютно необходимы для размножения и метаболизма дрожжей, так же, как цинк и калий. Аналогичным образом витамины являются органическими соединениями, влияющими на способность микроорганизмов к выживанию в условиях стресса.

Недостаток витаминов может привести к неожиданным изменениям в кинетике процесса брожения, а также спровоцировать появление дефектов в виде серных запахов. Наконец, не достаточно регулировать только рост дрожжевых клеток. Защита дрожжей путем добавления стеролов и полиненасыщенных кислот увеличивает их шансы на выживание и оптимизирует влияние на органолептику. Начиная с фазы регидратации и до завершения процесса брожения защищенные дрожжи поддерживают очень высокий уровень жизнеспособности. Клеточная мембрана в конечном итоге способна противостоять повышенным концентрациям спирта и препятствует его проникновению в клетку. С такой защитой дрожжи могут полностью сбродить сахар, содержащийся в сусле.

Институт Энологии Шампани предлагает линейку препаратов для питания дрожжей, специально разработанную для того, чтобы отвечать этим потребностям, и адаптированную к условиям, встречающимся в сусле.

Агрессивная среда

Спирт > 13,5 % об.
и/или Мутность < 80 NTU
и/или T° < 15°C или > 28°C

- Регидратация дрожжей: **ACTIPROTECT +**
- + если 2 фактора в совокупности: $\frac{2}{3}$ брожения: **ACTICLEAN**

Крайний дефицит азота

Ассимилируемый азот¹ < 100 мг/л

- Начало брожения: **VITISTART** (белые/розов.) или **ACTIVIT** (красные) 20 г/гл
- $\frac{1}{3}$ брожения: **ACTIVIT** 20 г/гл + **DAP**² 15 г/гл при объемной доле спирта выше 12,5 % об.

Средний дефицит азота

Ассимилируемый азот¹ в пределах от 100 до 140 мг/л

- Начало брожения: **ACTIVIT O** 20 г/гл
- $\frac{1}{3}$ брожения: **VITISTART** (белые/розовые) или **ACTIVIT** (красные) 20 г/гл + **DAP**² 15 г/гл при объемной доле спирта выше 12,5 % об.

Легкий дефицит азота

Ассимилируемый азот¹ в пределах от 140 до 220 мг/л

- Начало брожения: **ACTIVIT O** 10 г/гл
- $\frac{1}{3}$ брожения: **ACTIVIT NAT** 20 г/гл + **DAP**² 15 г/гл при объемной доле спирта выше 13,5 % об.

Если используемые дрожжи требовательны к азоту, то считать, что концентрация спирта выше, чем его реальное содержание. Если штамм дрожжей неприхотлив в питании, брать в расчет объемную долю спирта ниже действительного уровня.

Рекомендуется за исключением особых условий практиковать введение O₂ от 7 до 10 мг/л одновременно с внесением подкормки, производимым на этапе одной трети проведения процесса брожения.

¹ Приведенные здесь значения ассимилируемого азота совпадают с результатами анализов титрованием формальдегидом (соответствующие значения, полученные автоматизированным способом на анализаторе последовательного типа, приблизительно на 30 % выше указанных).

² DAP (ДАФ) = Диммонийный фосфат

ЗАЩИТА ДРОЖЖЕЙ: факторы выживания

АКТИПРОТЕКТ + (ACTIPROTECT +)

1 кг

Для подготовки дрожжей к спиртовому брожению

АКТИПРОТЕКТ - натуральный препарат на основе инактивированных дрожжей с исключительно большим содержанием стеролов, которые укрепляют плазматическую мембрану дрожжевой клетки во время регидратации. Дрожжи таким образом лучше подготовлены к воздействию кислотности сусла и испытывают меньший стресс при инокуляции.

Защита: Специфические стеролы дрожжей и полинасыщенные жирные кислоты = укрепление внешней мембраны дрожжевой клетки и содействие обмену веществ (сахара...).

Стимуляция: Минеральные вещества, витамины = реактивация внутреннего метаболизма дрожжей.

Действие на вино: Надежное протекание брожения, в частности в случае осветленного сусла и/или высокого содержания сахара.

Более короткая латентная фаза.

Способствует проявлению потенциала дрожжей.

Сокращение образования веществ с неприятным запахом и летучих кислот.

Дрожжи, защищенные при регидратации, не испытывают стрессового состояния, они продуцируют меньше компонентов, вредных для вина.

NOUVEAU

АКТИПРОТЕКТ РОЗЕ (ACTIPROTECT ROSÉ)

1 кг

Препарат для защиты дрожжей, способствующий проявлению ароматов в розовых винах

АКТИПРОТЕКТ РОЗЕ - протектант последнего поколения, получен из автолизированных дрожжей, селекционированных по их исключительной способности продуцировать стеролы. Специальная технология позволяет концентрировать стеролы и «включать» их в инактивированные клетки дрожжей, особенно обогащенных минералами и витаминами.

Уникальный состав препарата придает ему превосходную способность укреплять клеточную мембрану активных дрожжей в процессе регидратации. Следовательно, становится возможной оптимизация обмена веществ между дрожжевой клеткой и средой (сусло), осуществляемого через плазматическую мембрану, в частности транспорт предшественников тиоловых ароматических соединений.

Дрожжи таким образом могут полностью проявить ароматический потенциал сусла розовых вин, при этом обеспечивается надежное протекание процесса брожения, в том числе в стрессовых условиях.

NOUVEAU

ПОДДЕРЖКА ДЛЯ ДРОЖЖЕЙ И ДЕТОКСИКАНТЫ

АКТИКЛИН (ACTICLEAN)

1 кг и 5 кг

Детоксицирующие инактивированные дрожжи и механическая поддержка (целлюлоза) для предупреждения остановок брожения

АКТИКЛИН позволяет предупреждать или предотвращать замедленное брожение и его прекращение. Применяется в трудных для дрожжей условиях (повышенная концентрация спирта, низкий уровень мутности сусла, предельно допустимые температуры) на этапе 2/3 брожения для того, чтобы постепенно адсорбировать токсины, выделяемые дрожжами в состоянии стресса.

NOUVEAU

СЭЛКЛИН (CELLCLEAN)

500 г

Специфические оболочки дрожжей с высокой детоксицирующей способностью для решения проблем при остановках брожения

СЭЛКЛИН удаляет вещества, ингибирующие спиртовое брожение, которые концентрируются в сусле при его остановках. Это одно из средств, необходимых, чтобы подготовить недобродившее вино к возобновлению брожения.



ПИТАНИЕ: ФАКТОРЫ РОСТА

АММОНИЙНЫЕ СОЛИ

Аммонийные соли - источник азота, наиболее быстро ассимилируемого дрожжами. Внесение солей производят преимущественно на этапе 1/3 спиртового брожения и, прежде всего, при большом недостатке азота, избегая добавления во время фазы роста дрожжей (начало процесса брожения).

Соли аммония позволяют дрожжам осуществлять:

- биосинтез дрожжевых протеинов, необходимых для размножения клеток;
- биосинтез протеинов клеточных стенок, обеспечивающих транспорт сахаров.

СОВЕТЫ ЭКСПЕРТОВ

Аммонийные соли ассимилируются дрожжами очень быстро, что провоцирует пик роста дрожжей. Это явление может привести к появлению сухости во вкусе вина и увеличению тонов соединений серы.

Во многих случаях предпочтительнее использовать комплексные подкормки.



СУЛЬФАТ АММОНИЯ (SULFATE D'AMMONIUM)

1 кг и 5 кг

Применяется при большом дефиците азота

При внесении СУЛЬФАТА АММОНИЯ в сусло поступает азот, необходимый для размножения дрожжей и поддержания их активности на протяжении всего процесса брожения. Использовать его лучше на этапе 1/3 брожения в дополнение к комплексной подкормке.

ДИАММОНИЙНЫЙ ФОСФАТ (PHOSPHATE DIAMMONIQUE)

1 кг, 5 кг и 25 кг

Для дополнительного питания дрожжей в случае большого недостатка в азотистых веществах

ДИАММОНИЙНЫЙ ФОСФАТ составляет аммиачную азотную добавку для сред, бедных ассимилируемым азотом. Применяется в основном на этапе 1/3 процесса брожения, когда дрожжи выходят из фазы роста, в случае, если добавления комплексной или органической подкормки не достаточно, чтобы компенсировать уровень дефицита питательных веществ. Источник аммиачного азота, который рекомендуется использовать для ограничения выделения SO₂ некоторыми штаммами дрожжей.

ФОСФАТ КОМПЛЕ (PHOSPHATES COMPLETS)

Пакеты по 1 кг и 5 кг

Смешанный источник аммиачного азота

ФОСФАТ КОМПЛЕ, состоящий из фосфата диаммония и сульфата аммония, снабжает дополнительно дрожжи азотным питанием. Применять при большом недостатке азота после проведения 1/3 процесса спиртового брожения в случаях, когда требуется сбалансировать внесение фосфата и сульфата.

ФОСФАТ ТИТРЕ (PHOSPHATES TITRÉS)

1 кг и 5 кг

Способствует образованию большой дрожжевой биомассы

ФОСФАТ ТИТРЕ, смесь фосфата диаммония и тиамин, сочетает источник азота без содержания сульфата с витамином, необходимым во время фазы роста. Применять, когда нужно получить большую биомассу дрожжей с меньшим риском связанных с этим отклонений (тона соединений серы). Отсутствие сульфата в формуле препарата уменьшает возможности продуцирования сульфитов некоторыми расами дрожжей.

Препарат ФОСФАТ ТИТРЕ специально разработан для этапа вторичного брожения игристых вин.

ТИАМИН (THIAMINE)

1 кг и 10 кг

Для стимулирования роста дрожжей

ТИАМИН (или витамин В1) оказывает действие на рост дрожжевых клеток, увеличивает численность популяции дрожжей и продлевает период их активности. При этом он играет важную роль в метаболизме углеводов, участвуя в реакциях декабоксилирования кетоновых кислот в альдегиды.

ФОСФОВИТ (FOSFOVIT)

1 кг и 25 кг

Способствует размножению дрожжей при винификации

Смесь, содержащая фосфат аммония в качестве источника азота и тиамин. ФОСФОВИТ обеспечивает активное размножение дрожжей без отрицательных последствий, связанных с использованием сульфата аммония (потенциального источника SO₂, не применяемого при производстве био-вин).

NOUVEAU

КОМПЛЕКСНЫЕ ПОДКОРМКИ

АКТИВИТ (ACTIVIT)

1 кг, 5 кг и 25 кг

Комплексная подкормка с большим содержанием азота для регулирования дефицита питания

В составе питательного комплекса АКТИВИТ - аммонийный фосфат, инактивированные дрожжи и тиамин. Таким образом, он поставляет ассимилируемый азот, витамины, минеральные вещества и обеспечивает равномерное развитие дрожжей в случае выраженной азотной недостаточности.

ВИТИСТАРТ (VITISTART)

1 кг

Комплексная азотная подкормка и поддержка для дрожжей

Оптимальное сочетание смешанного источника азота и целлюлозы. ВИТИСТАРТ особенно адаптирован к условиям суслу белых и розовых вин (температура и/или низкий уровень мутности).

100 % ОРГАНИЧЕСКИЕ ПОДКОРМКИ

АКТИВИТ НАТ (ACTIVIT NAT)

1 кг, 5 кг и 25 кг

100% органический источник биодоступных аминокислот и витаминов

АКТИВИТ НАТ - подкормка, которую рекомендуется использовать, чтобы избежать образования тонов соединений серы, облегчить протекание спиртового брожения и проявление сортовых тиолов.

NOUVEAU

АКТИВИТ О (ACTIVIT O)

1 кг

100% органическая подкормка для проведения брожения на высоком качественном уровне

Использование препарата АКТИВИТ О способствует выходу ароматов:

- бродильных в результате прямого внесения аминокислот - источника высших эфиров с фруктовыми и цветочными запахами;
- сортовых, не допуская ингибирования проявления тиоловых соединений с фруктовыми ароматами, вызываемое излишком солей аммония.

Кроме того, применение препарата АКТИВИТ О уменьшает продуцирование SO₂, наблюдаемое в некоторых случаях при использовании солей аммония, и увеличивает эффективность сульфитации благодаря высокому содержанию тиамина, который препятствует связыванию серы.

СОВЕТЫ ЭКСПЕРТОВ

АКТИВИТ НАТ и АКТИВИТ О эффективно предупреждают появление тонов соединений серы, предотвращая образование избыточной сверх-популяции дрожжей



СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРЕПАРАТЫ ДЛЯ ИГРИСТЫХ ВИН

ГИДРА ПК (HYDRA PC)

1 кг

ГИДРА ПК оптимизирует регидратацию дрожжей, укрепляя плазматическую мембрану клетки. При использовании ГИДРА ПК дрожжи лучше выдерживают трудные условия, в которые попадают при инокуляции в процессе приготовления разводки для вторичного брожения (SO₂, спирт, pH, сахар...). Укрепление клеточной мембраны дает возможность дрожжам испытывать меньший стресс при их введении в тиражное вино и быть более устойчивыми к увеличению содержания спирта и концентрации углекислого газа во время шампанизации (фр. - «приз де мусс»).

ЭКСТРА ПМ (EXTRA PM)

1 кг

Оптимизирует процесс вторичного брожения при производстве игристых вин, ограничивает образование органолептических отклонений типа редукции и сохраняет свежесть ароматов

ЭКСТРА ПМ - специальный активатор для вторичного брожения игристых вин. Его применение позволяет:

- гарантировать оптимальную активность дрожжей при проведении шампанизации классическим способом в бутылке, методом Шарма, анцестральным («старым деревенским»)...
- сохранить пропускную способность клеточной мембраны, от которой зависит обмен веществ, прежде всего в случае непрерывного способа приготовления дрожжевой разводки;
- обеспечить прекрасное физиологическое состояние дрожжей особенно в конечной фазе (> 2,5 кг давл.).

АКТИВАТОРЫ ЯБЛОЧНО-МОЛОЧНОГО БРОЖЕНИЯ

НУТРИФЛОР ФМЛ (NUTRIFLORE FML)

1 кг

Оптимизированный препарат для ускорения яблочного-молочного брожения

НУТРИФЛОР ФМЛ привносит не только элементы, необходимые для хорошего размножения бактерий в среде (аминокислоты, минеральные вещества, витамины), но также и, прежде всего, специфические пептиды, которые улучшают устойчивость бактерий к воздействию кислотности вина. Применение НУТРИФЛОР ФМЛ, таким образом, особенно эффективно для вин с низким pH (< 3,4).

НУТРИФЛОР ПДК (NUTRIFLORE PDC)

500 г

Подкормка для оптимизации процесса приготовления разводки молочнокислых бактерий

НУТРИФЛОР ПДК обеспечивает активацию ферментных систем бактериальной клетки путем внесения в среду специальных питательных элементов: витамины, минеральные вещества и специфические аминокислоты, присутствие которых определенно ускоряет процесс приготовления разводки бактерий.

МЛ РЕД БУСТ (ML RED BOOST)

1 кг

Улучшает протекание яблочного-молочного брожения в красных винах, полученных из зрелого виноградного сырья

Смесь специфических инактивированных дрожжей, обогащенных аминокислотами, полисахаридами и минеральными веществами. Препарат специально разработан для применения с целью улучшения сопротивляемости селекционированных энобактерий ингибирующему действию полифенолов.

NOUVEAU

NOUVEAU

NOUVEAU



FAQ (часто задаваемые вопросы)

Должно ли быть известно содержание азота в сусле перед задачей дрожжей?

Для того, чтобы подобрать обоснованную и эффективную стратегию питания, действительно следует определять в сусле количество азота, ассимилируемого дрожжами. Это позволяет избежать с одной стороны вяло протекающего брожения в связи с недостатком питательных веществ, с другой стороны - передозировки азота, которая может пагубно сказаться на выживаемости дрожжевых клеток, проведении яблочно-молочного брожения и сенсорном восприятии вина (тона соединений серы).

Имеют ли дикие (природные) дрожжи такие же потребности в питательных веществах, как и селекционированные?

Не все дрожжи нуждаются в одном и том же количестве азота. Институт Энологии Шампани (ИЭС) охарактеризовал потребности каждого из своих специализированных штаммов, делая возможным рациональный подход к внесению питания. Что касается диких дрожжей, то их нужды могут очень различаться, они неизвестны и, по существу, трудно определяемы. Уже только такое разнообразие, как правило, является причиной остановок спиртового брожения или появления сенсорных отклонений, поскольку винодел не имеет возможности выбрать адаптированное питание.

Комплексные подкормки: что это дает?

Питание, состоящее только из аммиачного азота и тиамин, может привести к увеличенной популяции дрожжей, что не только подвергает опасности физиологическое состояние каждой клетки в отдельности, но также может являться причиной провоцируемого недостатка азота. Питательные комплексы АКТИВИТ и ВИТИСТАРТ имеют в составе сбалансированное соотношение аммиачного и аминного азота. Они содержат также микроэлементы (витамины и минеральные вещества). Совокупность этих компонентов избавляет от дисбаланса в питании, который может иметь как следствие образование нежелательных запахов соединений серы.

Какой источник азота надо вносить, чтобы оптимизировать образование сортовых тиолов, и почему?

Не так давно было выявлено, что избыток аммиачного азота провоцирует катаболическое подавление синтеза сортовых тиолов, очевидно, сильно ограничивая проникновение прекурсоров этих ароматов в дрожжевую клетку. Таким образом, при дефиците азотистых веществ в сусле, где требуется проявить сортовые тиолы, предпочтительнее использовать АКТИВИТ НАТ, 100 % органическую подкормку.

Аммиачный азот. Какую соль выбирать: фосфат или сульфат?

Некоторые расы дрожжей (но не все) образуют повышенное количество SO_2 при внесении сульфата аммония. По этой причине мы склонны в большей степени рекомендовать ДАФ (диаммония фосфат), если добавление аммиачного азота необходимо.

Почему надо вносить азот в 1-ой трети процесса спиртового брожения?

В начале процесса брожения дрожжи находятся в фазе роста. Если азот вносится в основном на данном этапе, то провоцируется образование увеличенной дрожжевой популяции и связанные с этим негативные последствия. Добавление азота по окончании фазы роста, когда процесс брожения завершается на одну треть, что по большей части соответствует падению плотности на 30 единиц, не имеет такого эффекта и способствует синтезу веществ, в том числе протеинов мембраны дрожжевой клетки, обеспечивая правильное протекание брожения.

Почему вы рекомендуете внесение подкормки в 2 приема? Один - в начале, а другой - на этапе 1/3 брожения?

При дефиците азота от умеренного до сильного предпочтительнее дробное внесение, чтобы не вызывать термический пик при завершении первой трети спиртового брожения. В любом случае следует избегать добавления только одного аммиачного азота в начале процесса брожения и отдавать приоритет смешанным источникам (АКТИВИТ или ВИТИСТАРТ) и даже в идеале АКТИВИТ НАТ на этой стадии.

В какой момент вводить тиамин?

Тиамин, присутствующий в сусле, чрезвычайно быстро потребляется дикими дрожжами. По этой причине мы рекомендуем добавлять тиамин в начале брожения, чтобы селекционированные дрожжи могли его использовать для регулирования процесса их роста.

В чем заключается целесообразность применения АКТИПРОТЕКТ +?

АКТИПРОТЕКТ + - препарат с особенно высоким содержанием специфических стеролов дрожжей. Стероиды вовлечены в обеспечение выживаемости дрожжевой клетки при воздействии спирта и поэтому жизненно важны на завершающем этапе брожения. Дрожжи, безусловно, могут сами синтезировать стеролы благодаря присутствию кислорода, но только в определенной степени. По мере того, как происходит размножение дрожжей, концентрация стеролов уменьшается до критического значения. Таким образом, добавление АКТИПРОТЕКТ + при регидратации дрожжей рекомендуется в первую очередь в случае высокого потенциального спирта и/или низкого уровня мутности (меньшее количество стеролов присутствует в сусле).

Чем отличаются препараты АКТИВИТ и ВИТИСТАРТ?

Для применения в качестве подкормки отдается предпочтение препарату АКТИВИТ, поскольку он содержит больше аминного азота. Однако при особых условиях обработки сусла белых и розовых вин (осветление до спиртового брожения) ВИТИСТАРТ играет роль физической поддержки во взвешенном состоянии для дрожжей, что позволяет нивелировать негативные эффекты, вызываемые низкой мутностью сусла.



Дрожжи для виноделия

ДРОЖЖИ ДЛЯ КРАСНЫХ ВИН

Гамма ИОЦ для красных вин: дрожжи, которые дают возможность выразить фруктовые ароматы вашего винограда во всем многообразии.



ИОЦ RP15

Свежесть, мягкость и изысканность

ИОЦ R 9008

Объем, зрелые фрукты, соленость и долгота

ИОЦ R 9002

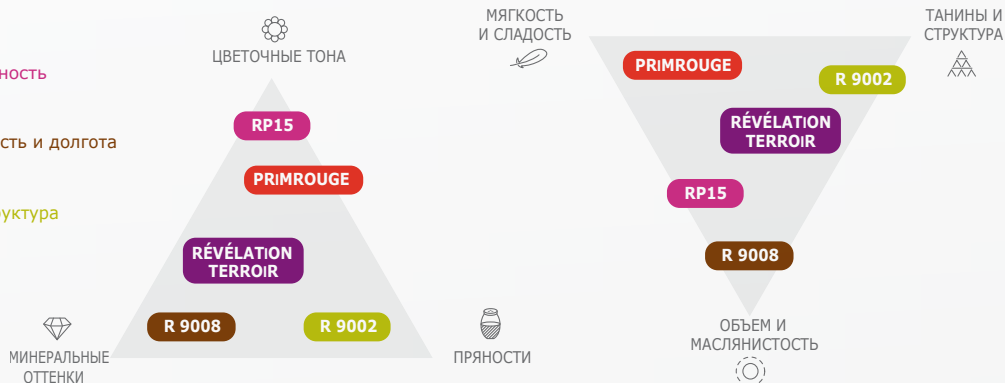
Пряности, черные фрукты и структура

ИОЦ РЕВЕЛЯСОН ТЕРРУАР

Тонкость, фруктовость и цвет

ИОЦ ПРИМРУЖ

Молодые красные вина



ИОЦ ПРИМРУЖ - R 9001 (ИОС PRIMROUGE - R 9001)

Упаковка 500 г

Штамм - эталон для винификации молодых красных вин тип «примёр»

Штамм ИОЦ ПРИМРУЖ R 9001 дает вина округлые и ароматичные с характерными нотами красных ягод (клубника, малина) и сладостей. Полученные вина отличаются более яркой окраской, чистыми фруктовыми ароматами и мягким вкусом.

Адаптирован главным образом для приготовления вин с приятным округлым вкусом из сортов винограда Гамэ, Мерло или Сира. Прекрасно подходит для винификации красного сула в жидкой фазе.

ИОЦ R 9002 (ИОС R 9002)

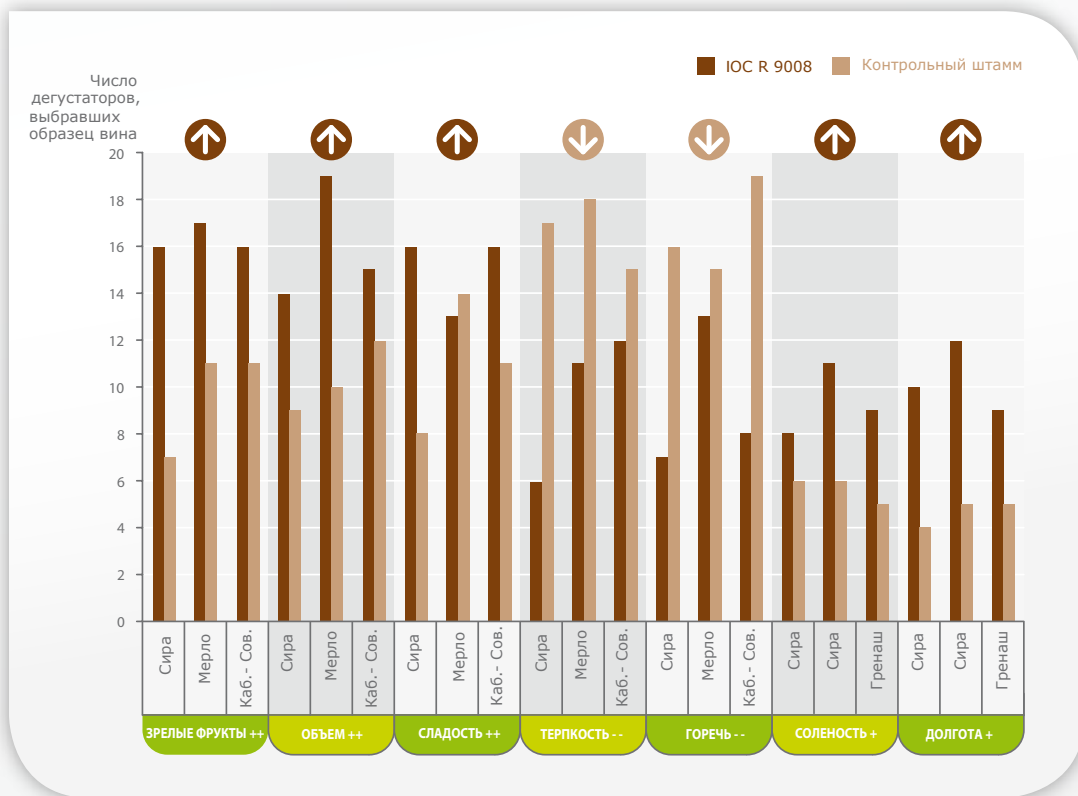
Упаковка 500 г

Ароматы пряностей, черных фруктов и структура

Штамм ИОЦ R 9002 позволяет производить вина структурные и с хорошим сложением. Проявляет ароматы специй, смешанные с тонами черных фруктов. Улучшает процесс фиксации красящих веществ. Показывает также хорошую устойчивость к высоким концентрациям спирта.

Объем, ароматы зрелых фруктов, соленость (минеральность) и долгота вкуса

Дрожжи ИОЦ Р 9008 селекционированы с целью развития многосложных зрелых фруктовых ароматов и объема во вкусе структурных красных вин из концентрированного полностью созревшего винограда. В сложных условиях суслу, полученного в винодельческих зонах с жарким климатом, способствуют ограничению восприятия сухости и горечи, усиливая минеральность/соленость и длительность вкуса. Уменьшают риск травянистых тонов и агрессивных ощущений, вызываемых танинами, в винах из склонных к этому сортов: Мерло, Каберне-Совиньон, Каберне Фран, Карменер, Мальбек, Гренаш и др.



> Сенсорный анализ опытных образцов (2009 г.)

Профессиональная дегустационная комиссия в составе специалистов виноградовинодельческой отрасли

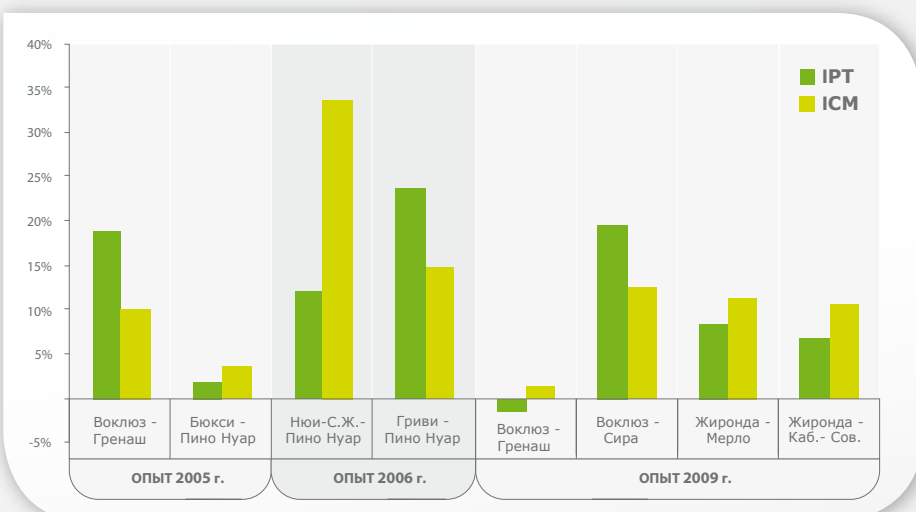
ИОЦ РЕВЕЛЯСЬОН ТЕРРУАР (ИОС RÉVÉLATION TERROIR)

Тонкость, фруктовость и цвет

ИОЦ РЕВЕЛЯСЬОН ТЕРРУАР был выделен на винограде Пино Нуар по своей прекрасной способности сохранять цвет в вине. Штамм, таким образом, увеличивает интенсивность окраски на 5 -15 % по сравнению с большим количеством селекционированных и диких дрожжей.

Его основной сенсорный вклад заключается в проявлении фруктовых ароматов многих красных сортов винограда (малина, смородина, ежевика) с хорошим балансом между тонами свежих и зрелых фруктов, тонкостью и элегантностью.

ИОЦ РЕВЕЛЯСЬОН ТЕРРУАР дает очень хорошие результаты в плане выражения фруктовой основы на Пино Нуар, Гамэ, Гренаш Нуар, Мерло, Кариньяне и Темпранильо.



> Влияние на цвет вина

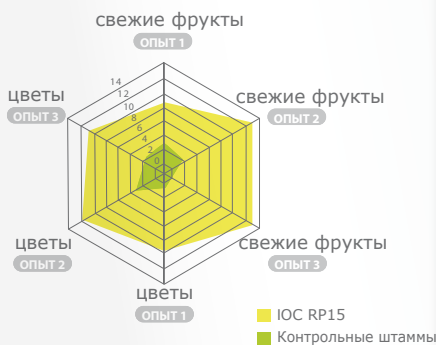
ИОЦ РЕВЕЛЯСЬОН ТЕРРУАР: изменения показателя общих полифенолов (ИПТ) и интенсивности цвета (ИСМ) по сравнению с контрольными штаммами дрожжей



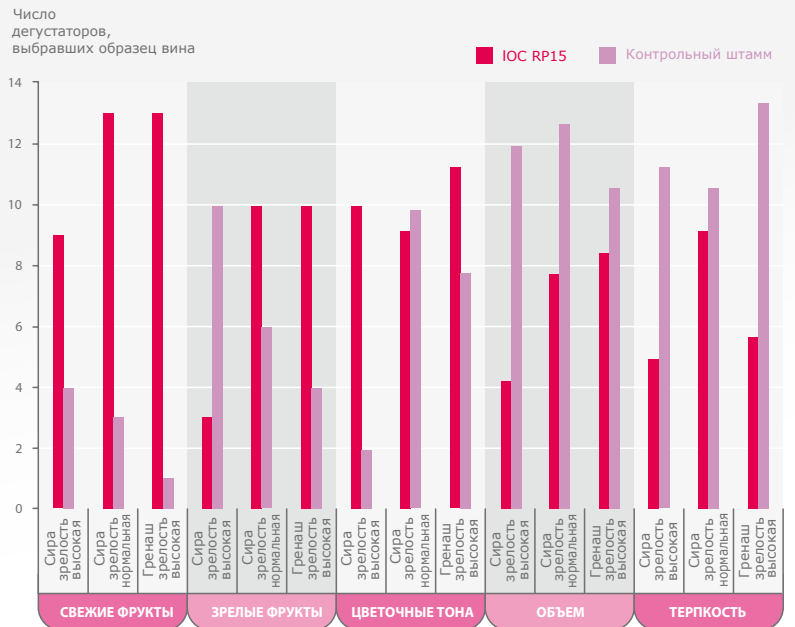
Свежесть, мягкость и изысканность насыщенных красных вин

Умеренная скорость брожения штамма востребована при производстве вин богатых и экспрессивных, позволяет получить мягкую шелковистую текстуру и сбалансированный вкус. ИОЦ РР15 способствует выражению ароматов с нотами свежих фруктов и цветов, придавая тем самым свежесть вину, получаемому из перезрелого винограда. Используется при переработке винограда красных сортов с высокой концентрацией экстрактивных веществ, в частности Сира, Мерло, Каберне-Совиньон и Гренаш.

> Оценка образцов вина (парное сравнение) по сенсорным характеристикам

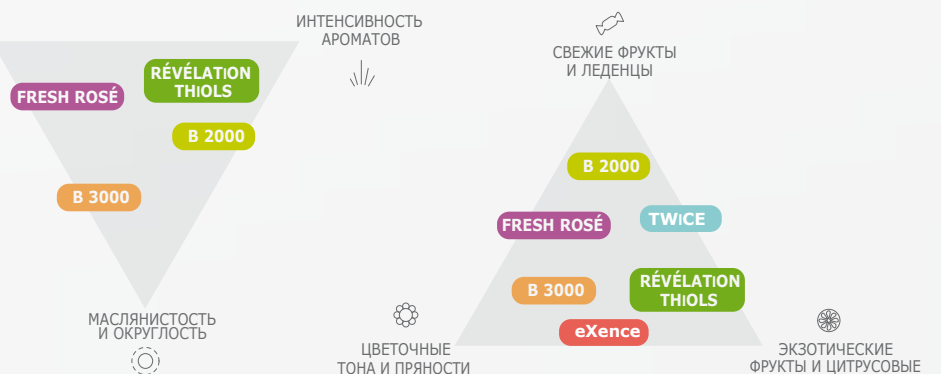


> ИОЦ РР15 - дрожжи, которые способствуют проявлению ароматов свежих фруктов и цветов в красных насыщенных винах



ДРОЖЖИ ДЛЯ БЕЛЫХ И РОЗОВЫХ ВИН

- ИОЦ ФРЭШ РОЗЕ**
Цветочные и сортовые ароматы
- ИОЦ РЕВЕЛЯСЬОН ТИОЛЬ**
Полная экспрессия фруктовых тиолов
- ИОЦ Б 2000**
Свежесть и ароматическая интенсивность
- ИОЦ Б 3000**
Тона жёлтых фруктов и цветов, объем во вкусе
- ИОЦ ТВАЙС**
Объем во вкусе и ощущение свежести в финале
- ИОЦ ЭКсанс**
Ароматическая синергия тиолов и сложных эфиров



ИОЦ 18-2007 (ИОС 18-2007)

Упаковка 100 г, 500 г и пакеты 10 кг

Непосредственность, чистота ароматов и потребление фруктозы

ИОЦ 18-2007 демонстрирует прекрасную адаптацию к самым тяжелым условиям среды: низкий pH-фактор, низкие температуры, высокий спирт. Обладает сильной способностью к расщеплению фруктозы (штамм - «фруктофил») и слабой потребностью в питании. Рекомендуется для приготовления тонких, очень элегантных вин, полностью сохраняя качества сорта и характерные особенности «терруаров» (территории, на которой выращен виноград). Используется для устранения недобродов (остановок брожения), требуется приготовление дрожжевой разводки.

МНЕНИЕ ЭКСПЕРТОВ

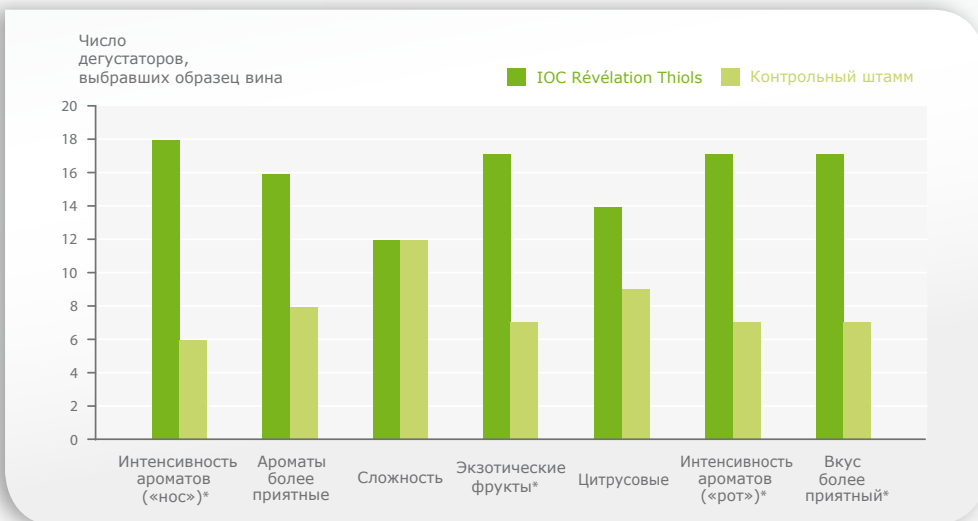
Прекрасная приспособленность штамма к средам с самыми трудными условиями обеспечивает быстрое и полное потребление сахаров без образования нежелательных вторичных продуктов брожения.

ИОЦ РЕВЕЛЯСЬОН ТИОЛЬ (IOС RÉVÉLATION THIOLS)

Упаковка 500 г

Полная экспрессия тиолов с фруктовыми ароматами

ИОЦ РЕВЕЛЯСЬОН ТИОЛЬ даёт хороший процентный показатель преобразования прекурсоров в сортовые тиолы и даёт возможность выразить ароматический потенциал значительно больше, чем большинство штаммов дрожжей, с нотами цитрусовых и маракуйи, ограничивая растительные тона. Специализированный штамм для винификации белых и розовых вин, основой которых является высвобождение сортовых тиолов - ароматических соединений, ответственных за характерные тона многих сортов винограда таких, как Совиньон Блан, Коломбар, Пикпуль, Мелон де Бургонь, Мускат, Сира, Гамэ, Пино Нуар, Каберне-Совиньон и Каберне Фран, Мерло, Темпранильо, Негретт и др.



> Оценка образцов вина (парное сравнение) по сенсорным характеристикам (звездочкой отмечены значительные различия)

Импак Тиоль (KIT Impack Thiols) Комплект [4 x 500 г ИОС Révélation Thiols + 1 x 5 кг ProThiols]

Интегрированное решение для высвобождения «тиольно-фруктового» потенциала ваших вин

ХОРОШО ОХАРАКТЕРИЗОВАННЫЕ ДРОЖЖИ: ИОС RÉVÉLATION THIOLS (ИОЦ РЕВЕЛЯСЬОН ТИОЛЬ)
Многочисленные эксперименты дали нам углубленные знания об этом штамме дрожжей и условиях (степень мутности и pH сула, температура брожения, обеспеченность питанием), в которых он способен в наибольшей мере проявить свой потенциал и особенности винограда.

ПРОЯВИТЕЛЬ АРОМАТОВ / ПРОТЕКТАНТ ТИОЛОВ: PROTHIOLS (ПРОТИОЛЬ)

Питательные вещества для дрожжей и антиоксиданты. ПроТиоль будет стимулировать проявление тиолов и образование глутатиона дрожжами ИОС Révélation Thiols.

ПРОСТАЯ СХЕМА ПРИМЕНЕНИЯ - просто задать дрожжи, сразу же добавить препарат ПроТиоль, и процесс высвобождения «тиольного» потенциала сула может начаться и продолжаться при сопутствующем сохранении этих ароматов до розлива в бутылки.

ImpackThiols



ИОЦ эКсанс (IOС eXence)

Упаковка 500 г

Ароматическая синергия для белых и розовых вин с тиольными составляющими

ИОЦ эКсанс получен в результате естественного скрещивания двух штаммов дрожжей, проведённого в сотрудничестве со Стеленбосским университетом ЮАР. ИОЦ эКсанс содействует этерификации тиола с фруктовыми запахами 3SH с образованием ацетата и так усиливает ароматы экзотических фруктов и маракуйи. Проявление сортовых ароматов подкреплено прекрасной способностью штамма продуцировать ряд сложных эфиров, которые вступают в синергетическое взаимодействие с тиолами.

NOUVEAU



ИОЦ Б 2000 (IOС В 2000)

Упаковка 500 г и пакеты 10 кг

Свежесть и ароматическая интенсивность

Штамм ИОЦ Б 2000 способствует выходу фруктовых ароматов в суле белых и розовых вин. Подходит для производства вин свежих и ароматичных. Позволяет получать разные ароматические профили в зависимости от температуры брожения и тем самым гармонично сочетать тона брожения и сортовые ароматы. ИОЦ Б 2000 применяется при винификации белых вин, для которых главным аспектом является ароматическая экспрессивность. Штамм также интересен для сортов, бедных по содержанию прекурсоров сортовых ароматов, как и для приготовления розовых вин из Сира, Гренаш, Мерло и Каберне. В розовых винах даёт возможность проявить ароматы экзотических фруктов и цитрусовых.



ИОЦ ТВАЙС (IОC TWICE)

Упаковка 500 г



Прекрасное сбалансированное сочетание ощущения объёма во вкусе и свежести в финальной стадии
 Дрожжи ИОЦ ТВАЙС селекционированы IFV (Институт виноградарства и виноделия Франции) в Боне (Бургундия) как наиболее адаптированные для приготовления свежих, сложных и сбалансированных вин из Шардоне. Проведённые испытания показывают способность штамма подчёркивать свежие ароматы citrusовых (особенно лимона), персика, абрикоса и цветов.
 ИОЦ ТВАЙС явным образом придаёт превосходную полноту и округлость на начальной стадии атаки и в середине процесса восприятия вкуса, затем свежесть в финале, создавая идеальный баланс. Прекрасная способность к мутированию также к применению для сладких и ликёрных вин

> Сенсорный анализ - тест парных сравнений - 20 профессиональных дегустаторов - различие:

* значительное (5%),

** очень значительное (1%),

*** в высшей степени значительное (0,1%)

Шардоне 2013 г. - Южная Африка



ИОЦ Б 3000 (IОC B 3000)

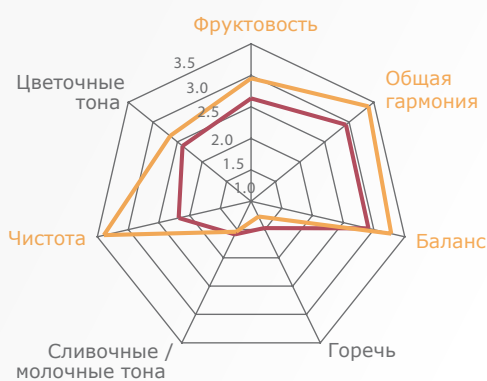
Упаковка 500 г

Тона желтых фруктов и цветов, ощущение объема во вкусе

Подчеркивает интенсивность и сложность ароматов вина с проявлением тонов желтых фруктов и цветов, вносит вклад в создание ощущения объема и округлости во вкусе. Хорошие бродильные способности штамма делают его союзником для предупреждения рисков появления серных запахов, так называемых тонов редукции («задушки»). Идеальные дрожжи для приготовления элегантных округлых вин с длительным вкусом при использовании технологии выдержки на дрожжевых осадках.

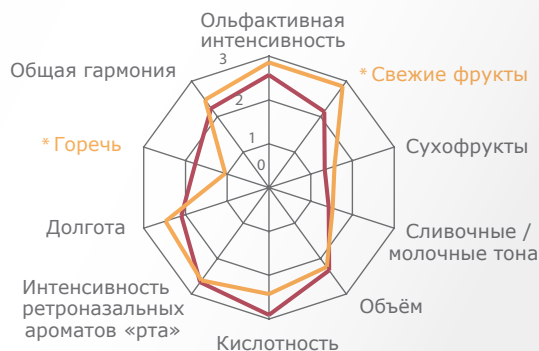
Шардоне 2009 г.

Средние дегустационные оценки, полученные профессиональным жюри (19 экспертов-дегустаторов), основные наблюдаемые тенденции



Уни Блан 2009 г.

Средние дегустационные оценки, полученные профессиональным жюри (21 эксперт-дегустатор), *значимые различия порог 5%



— Штамм - контроль — ИОС B 3000

> Результаты производственных экспериментов

МНЕНИЕ ВИНОДЕЛОВ

Интересная ароматическая гамма хорошей интенсивности, в меру и чётко выраженная

ИОЦ ФРЭШ РОЗЕ (IОC FRESH ROSÉ)

Упаковка 500 г

Экспрессия цветочных и сортовых ароматов в розовых винах

Штамм ИОЦ ФРЭШ РОЗЕ развивает интенсивность ароматов с нотами цветов, citrusовых и пряностей в розовых винах. Существенным является и его вклад в формирование вкуса, поскольку штамм способствует уменьшению агрессивных ощущений кислотности, сухости и горечи.

ИОЦ ФРЭШ РОЗЕ особенно хорошо адаптирован для винификации сложных округлых розовых вин, в частности для выражения характерных особенностей таких сортов, как Сира и Каберне-Совиньон.

ДРОЖЖИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ИГРИСТЫХ ВИН

ИОЦ 18-2007 (ИОС 18-2007)

Упаковка 500 г и пакеты 10 кг

Штамм - эталон для вторичного брожения игристых вин (фр. - «приз де мусс»)

Штамм селекционирован в Институте Энологии Шампани из лучших рас гран крю региона Шампань. Прекрасная адаптация к самым жестким средовым условиям: низкий pH, низкая температура, высокая концентрация спирта. Очень быстрая имплантация (приживаемость) в среде, полное сбраживание сахаров и слабая потребность в питательных веществах.

Идеально подходит для производства игристых вин классическим и резервуарным способом.

Обеспечивает также «лечение» недобродов (возобновление остановившегося брожения), в этом случае требуется приготовление разводки.

ИОЦ ДИВИН (ИОС DIVINE)

Упаковка 500 г

Дрожжи со способностью к быстрому автолизу для классического (бутылочного) метода

Дрожжи ИОЦ ДИВИН предназначены для традиционного метода шампанизации.

Селекционированы в соответствии с качественными критериям проведения вторичного брожения в бутылках, но в равной степени по их способности к автолизу, благодаря которой вина приобретают феноменальную маслянистость и объем. Штамм позволяет производить вина большой ароматической сложности, поразительно долгие во вкусе.

ИОЦ ФИЗЗ (ИОС FIZZ)

Упаковка 500 г

Для резервуарного метода производства игристых вин

Дрожжи ИОЦ ФИЗЗ селекционированы для использования в производстве игристых вин по резервуарной технологии. Способность адаптироваться к неблагоприятным факторам среды обеспечивает быстрый и полный процесс шампанизации.

ИОЦ ФИЗЗ+ (ИОС FIZZ+)

Упаковка 500 г

Ароматообразующие дрожжи, проявляющие фруктовые тона, для резервуарного метода

Дрожжи ИОЦ ФИЗЗ+ отвечают требованиям производства игристых вин методом Шарма (акратофоры). Характеризуются не только очень хорошими бродильными способностями для вторичного, как и для первичного брожения, но и вносит вклад в интенсивность фруктовых ароматов в этих винах.

ДРОЖЖИ ДЛЯ БЕЛЫХ, РОЗОВЫХ И КРАСНЫХ ВИН

Упаковка 500 г

ИОЦ БАЙ (ИОС ВУ)

Упаковка 500 г и пакеты 10 кг

Равномерный и полный процесс брожения белых, розовых и легких красных вин

Штамм имеет очень высокую резистентность к повышенным концентрациям спирта. Обеспечивает равномерное протекание процесса брожения и полное сбраживание сахаров без придания специфических тонов в ароматике вина.

ИОЦ ГАРМОНИЯ (ИОС HARMONIE)

Упаковка 500 г

Для получения вин с тонкими чистыми ароматами

Сохраняет ароматические характеристики сорта и «терруара» (территории выращивания винограда). Штамм продуцирует малое количество летучих кислот в любых условиях. Позволяет получать тонкие белые и розовые вина, а также красные с очень чистыми без излишеств ароматами.



ИОЦ 11-1002 (ИОС 11-1002)

Упаковка 500 г

Равномерный и полный процесс брожения белых, розовых и легких красных вин

Штамм имеет очень высокую резистентность к повышенным концентрациям спирта. Обеспечивает равномерный и полный процесс брожения без придания специфических тонов в ароматике вина.

ИОЦ 11-1002 К (ИОС 11-1002 К)

Упаковка 500 г

Равномерный и полный процесс брожения белых, розовых и легких красных вин

С этим штаммом получают вина с тонким вкусом и ароматом.

Свойство киллера способствует имплантации (приживаемости) в среде и быстрому началу брожения. Обеспечивает равномерное протекание процесса брожения и полное выбраживание, проявляет хорошую устойчивость к высокому содержанию спирта.

	Фактор Киллер	Устойчив. к спирту	Потребн. в азоте	Продуцирование летучих кислот	Накопление глицерина	Образование SO ₂	Скорость брожения	Потребление яблочн. кислоты
ИОС 18-2007	Киллер	15%	низкая	слабое	умеренное	незначит.	очень быстрое	слабое
ИОС В 2000	Киллер	14%	низкая	очень слабое	низкое	средн. уровень	быстрое	очень слабое
ИОС В 3000	чувствит.	14%	умеренная	от слабого до среднего	повыш.	незначит.	медленное	слабое
ИОС FRESH ROSÉ	Киллер	16%	умеренная	слабое	низкое	от слабого до средн.	очень быстрое	слабое
ИОС RÉV. THIOLS	Киллер	15%	умеренная	слабое	низкое	средн. уровень	очень быстрое	слабое
ИОС eXence	Киллер	14,5%	низкая	очень слабое	умеренное	незначит.	очень быстрое	слабое
ИОС TWICE	Киллер	15,5%	высокая	слабое		очень незначит.	медленное	слабое
ИОС PRIMROUGE	чувствит.	14%	высокая	очень слабое	повыш.	незначит.	умеренное	слабое
ИОС R 9002	Киллер	15%	высокая	очень слабое	умеренное	незначит.	умеренное	не потребляет
ИОС R 9008	чувствит.	16%	низкая	слабое	повыш.	незначит.	быстрое	очень слабое
ИОС RÉV. TERROIR	Киллер	15%	высокая	слабое	умеренное	незначит.	умеренное	средн. уровень
ИОС RP15	Киллер	16%	умеренная	средн. уровень	умеренное	незначит.	умеренное	слабое
ИОС DIVINE	чувствит.	14%	низкая	средн. уровень	повыш.	от слабого до средн.	умеренное	слабое
ИОС FIZZ	Киллер	18%	низкая	слабое	умеренное	от слабого до средн.	быстрое	слабое
ИОС FIZZ +	Киллер	14%	низкая	слабое	умеренное	средн. уровень	очень быстрое	средн. уровень
ИОС BIO	Киллер	15%	низкая	слабое	низкое	незначит.	быстрое	средн. уровень
LEVEL ² TD	Киллер	15%	высокая	очень слабое	умеренное	незначит.	медленное	очень слабое
BIODIVA	чувствит.	8-10%	высокая	очень слабое		незначит.	медленное	очень слабое
AFFINITY ^{ECA5}	Киллер	14%	очень низкая	очень слабое	очень высокое	незначит.	быстрое	средн. уровень

НЕТРАДИЦИОННЫЕ ДРОЖИ СПЕЦИАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ

АФФИНИТИ ECA5 (AFFINITY ECA5)

Комплект на 250 гл

Высвобождайте ароматическую мощь вашего вина

Полученный в результате использования инновационного метода адаптивной системы селекции, АФФИНИТИ^{ECA5} обладает исключительным потенциалом для продуцирования в значительно большем количестве пяти доминирующих сложных эфиров вина с фруктовыми и цветочными ароматами. В зависимости от условий это продуцирование увеличивается от двух до двадцати раз по сравнению с исходным родительским штаммом. Способность суслу давать ароматичные вина таким образом существенно увеличивается.

АФФИНИТИ^{ECA5} - комплект, состоящий из дрожжей ECA5 и оптимизатора сенсорного метаболизма дрожжевой клетки СТИМУЛА (Stimula). Эффективный и простой в использовании инструмент, отвечающий запросам крупных производственных структур.



ЛЕВЕЛЬ²ТД (LEVEL²TD)

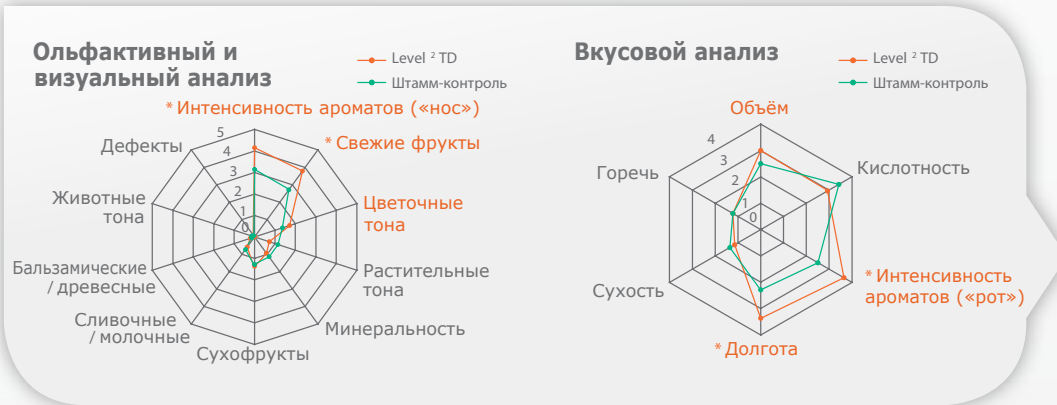
Комплект из 2 пакетов по 500 г



Полная экспрессия тиолов с фруктовыми ароматами

ЛЕВЕЛЬ²ТД, новый инструмент для увеличения сложности аромата и вкуса белых вин, представляет собой комплект из 2 штаммов дрожжей для последовательного внесения: *Torulaspora delbrueckii* 291 и *Saccharomyces cerevisiae* 734. Преемственное развитие этих дрожжевых организмов придает оригинальность и отличие, редко достигаемые при традиционном способе брожения.

В натуральных сладких винах штамм уменьшает до 50 % получаемый уровень летучей кислотности, усиливая вместе с тем ароматы экзотических фруктов и цитрусовых.

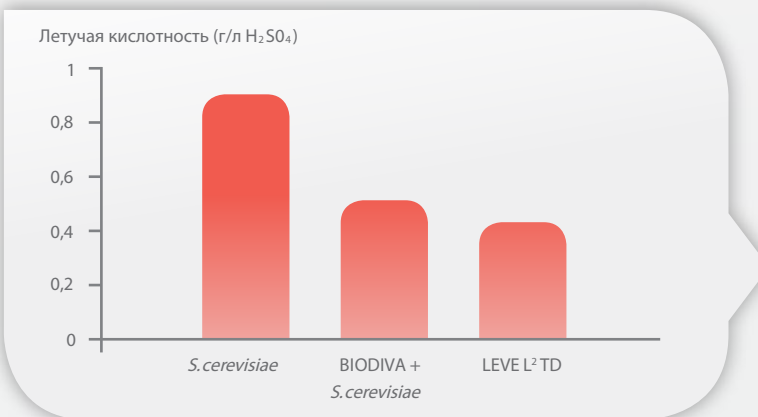


> Сенсорный анализ двух образцов вина из сорта Макабо через 1 месяц после розлива в бутылки, проведенный группой экспертов-профессионалов (14 дегустаторов)

БИОДИВА™ (BIODIVA™)

Упаковка 500 г

БИОДИВА™ - чистая культура *Torulaspora Delbrueckii*, селекционирована по способности увеличивать сложность аромата и вкуса вина. Используется при последовательной инокуляции с совместимыми штаммами *Saccharomyces cerevisiae*, изученными и рекомендованными ИОС. БИОДИВА™ помогает контролировать развитие ароматического многосложия, способствуя восприятию ряда сложных эфиров, но не подавляя при этом индивидуальность вина. Благодаря слабому накоплению летучих кислот и толерантности к осмотическому шоку БИОДИВА™ наиболее подходит для производства ликёрных (десертных) вин, вин из урожая позднего сбора, ледяного вина (айсвайн). Может также использоваться отдельно при приготовлении натуральных сладких вин. В красных винах дает возможность расширить ароматический спектр, проявляемый дрожжами как, например, ИОЦ Р 9008, в частности вследствие интенсивного образования соединений, отвечающих за тона черных ягод. Особенно рекомендуется для обеспечения надежного проведения мацерации (настоя) при низких температурах до брожения.



> Вино Сотерн 2010 г. Летучая кислотность, полученная после спиртового брожения

ИОЦ БИО (ИОС БИО)

Упаковка 500 г и 1 кг

Дрожжи сертифицированы как биопродукт, сохраняют типичные особенности сорта винограда и терруара без придания «технологических» ароматов. Универсальны в использовании для тихих и игристых вин: киллер - фактор, устойчивость к спирту, брожение в широком температурном диапазоне.



ВЕЛЛЮТО_{БМВ58}™ (VELLUTO_{БМВ58}™)

Упаковка 500 г

Saccharomyces bayanus для тонких и «чувственных» вин

Дрожжи характеризуются исключительно высоким уровнем образования глицерина. Представляют интерес для производства гармоничных, сложных красных вин с округлым вкусом, предназначенных к выдержке. Штамм-криофил: способность сбрасывать сусло белых вин при низких температурах.



РЕГИДРАЦИЯ ДРОЖЖЕЙ

С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРОТЕКТАНТА

ТРАДИЦИОННЫЙ СПОСОБ



FAQ (часто задаваемые вопросы)

Почему надо использовать активные сухие дрожжи (АСД), в то время как брожение всегда начинается и без засева дрожжей...?

Верно, что любое виноградное сусло в конечном итоге забраживает под действием дикой микрофлоры. Однако подобная практика представляет многочисленные риски. Первый из них - прекращение брожения, так как дикие дрожжи, которые начнут процесс и утвердятся в среде, не в обязательном порядке будут способны выдерживать более высокую концентрацию спирта на завершающем этапе. Кроме того, результаты в плане органолептики могут отличаться «драматическим» образом: скисание, серные запахи, продуцирование SO и в лучшем случае слабое проявление ароматического потенциала винограда.

Применение селекционированных штаммов, не ведет ли это к унификации («обезличиванию») вкуса вина?

Совсем напротив. Каждый штамм активных сухих дрожжей, селекционированный ИОС, обладает особой активностью по проявлению природных качеств винограда. Это значит, что свойства, который он может придать вину зависят главным образом от характерных особенностей, присущих винограду. Результаты для данного штамма, следовательно, будут различными в зависимости от сусли, поскольку связаны с потенциалом последнего.

Почему следует использовать специализированные штаммы, если ординарные и более экономичные дрожжи дают хорошие результаты?

Ординарные штаммы дрожжей для виноделия не селекционированы по специфическим действиям. Поэтому на практике они в основном производят трансформацию сахара в спирт. Конечно, эти дрожжи тоже будут участвовать в проявлении ароматов и формировании текстуры вина, но не показывая большой эффективности в этом плане. Таким образом, они могут давать хорошие результаты, но не всегда оптимальные.

Хотел бы применять один штамм для белых и красных вин? Почему от этого стоит отказаться?

Вкусы и ароматы, которые требуется получить, значительно различаются в зависимости от цвета вина, а также сорта винограда, места производства, рынков сбыта и т.д. Именно с этой точки зрения важно использовать дрожжи, которые подходят для каждого отдельного случая, чтобы полностью раскрыть уникальный потенциал любого вида исходного сырья.

На каком этапе следует вводить дрожжи в сусло? Можно ли задержать засев при проведении мацерации (настоя на мезге) до брожения?

Сусло бывает сильно заражено дикими (природными) дрожжами, и эта изначальная популяция может быстро развиваться, подвергая опасности имплантацию (внедрение) АСД, а также качество вина. По этой причине необходимо задавать дрожжи как можно раньше при первой загрузке бродительных емкостей, заполняющихся в несколько приемов, для красных вин, при выходе сусли с отстоя - для белых и розовых. Сюда надо включить и мацерацию на холоде до брожения (MPF), где риски остаются высокими. Опыты по дробному внесению дрожжей (5 г/гл - при загрузке емкости, затем 15 г/гл - после завершения мацерации) показывают хорошие результаты в случае, когда сложно поддерживать низкие температуры.

Какой должна быть температура сусли по общим правилам при задаче дрожжей, чтобы обеспечить их оптимальную адаптацию в среде?

Можно делать засев без риска при температуре сусли выше 8°C. Рекомендуется применение препарата АКТИПРОТЕКТ +, но, прежде всего, важно акклиматизировать дрожжи (адаптировать к температуре в емкости) путём постепенного добавления сусли в разводку при регидратации.

Какая дозировка дрожжей является правильной?

Адекватная доза для инокуляции дрожжей зависит от условий сусли. Надо знать, что чем меньшее количество дрожжей вводят изначально, тем больше они будут иметь необходимость размножиться, что приводит к снижению концентрации стеролов каждой дочерней клетки, следовательно, к уменьшению их выносливости к спирту. Мы рекомендуем минимальную дозировку - 20 г/гл, которую можно увеличить до 25 - 30 г/гл, если имеет место преждевременное созревание и/или микробная порча винограда. Проведенные исследования показали также, что в 1/4 случаев дрожжи, внесенные в дозе только 10 г/гл сока, не приживаются в среде. Равно как и следует вводить в практику рациональные технологии регидратации и затем питания дрожжей.

Целесообразно ли засеивать одно и то же сусло разными культурами дрожжей?

В частности, это может производиться с целью использования их специфических действий, дополняющих друг друга. Однако, чтобы обеспечить надежный результат и не вызывать неуместную конкуренцию между дрожжами, необходимо провести полное изучение динамики развития популяций в присутствии других видов. В действительности многие ассоциации являются антагонистическими и приводят к остановкам спиртового брожения.



Биопрепараты из дрожжей

УЛЬТИМА СОФТ (ULTIMA SOFT)

1 кг

Округлость во вкусе и стойкость ароматов

УльтиМА Софт - препарат селекционированных маннопротеинов, который способствует в том числе корректировке баланса вина, увеличению длительности вкуса и ощущения сладости. УльтиМА Софт улучшает интеграцию ощущаемой кислотности (уменьшение ее восприятия во вкусе).

УЛЬТИМА ФРЭШ (ULTIMA FRESH)

1 кг

Свежесть, сладость и длительность вкуса

УльтиМА Фрэш - препарат на основе селекционированных маннопротеинов, который помимо прочего способствует как увеличению длительности вкуса, так и ощущения сладости, уменьшая горечь, чтобы получить оптимальный вкусовой баланс. УльтиМА Фрэш, наконец, позволяет выделить свежесть во вкусе вина.

ГЛУТАРОМ (GLUTAROME)

1 кг

Сохранение на ранних стадиях ароматов белых и розовых вин

ГЛУТАРОМ состоит из инактивированных дрожжей, естественным образом богатых глутатионом. Благодаря своим антиоксидантным свойствам предотвращает дефектное ароматическое старение белых вин и потерю фруктовых ароматов в молодых винах. Обеспечивает лучшее хранение резервных вин. Натуральный источник полисахаридов, придаёт ощущение объёма белым винам.

СФЕРА (SPHÈRE)

1 кг

Объём, маслянистость и ароматическая продолжительность

Представляя собой натуральные отобранные дрожжевые осадки, СФЕРА в течение короткого времени позволяет усилить ощущение объёма и маслянистости во вкусе белых и розовых вин. СФЕРА в основном способствует сохранению в течение длительного срока вкусовых и ароматических ощущений благодаря взаимодействию между полисахаридами и активными сенсорными компонентами вина (ароматические соединения, полифенолы).

СФЕРА ЭКСПРЕСС (SPHÈRE EXPRESS)

1 кг

Объём и сладкий вкус при ускоренной выдержке

СФЕРА ЭКСПРЕСС содержит особенно большое количество свободных маннопротеинов и обеспечивает быстрое воздействие (от 1 до 8 недель) на ощущение объёма, сладости и длительность вкуса белых, розовых и красных вин. Это надёжная и качественная альтернатива обычной выдержке, если на неё отводится мало времени.

СФЕРА РУЖ (SPHÈRE ROUGE)

1 кг

Объём, структура и устойчивость вкуса

Анализ ощущений объёма и округлости позволил разработать препарат инактивированных дрожжей специально для красных вин и их фенольной структуры. СФЕРА РУЖ способствует увеличению вкусового ощущения объёмности, при этом подчёркивая качество танинной структуры. Сохраняет ароматы и свежесть во вкусе вина.



Сертификат
OMRI/NOP¹

NOUVEAU

NOUVEAU