



EREDET ÉS ALKALMAZÁSTERÜLET

A IONYS az első olyan borélesztő a *Saccharomyces cerevisiae* fajon belül, melyet az erjedés alatt bekövetkező jelentős természetes savtermelő (borostyánkősav) képessége miatt szelektáltak.

A jól beérett, nagy érettségi fokú alapanyagból készült borok általában savszegények. Az ilyen értékes szőlőből a IONYS élesztővel erjesztett borok kiegyensúlyozottabbak, illatosabbak és frissebbek.

Az INRA és a Lallemand közös szelekciója

Az INRA (Institut National de la Recherche Agronomique), Montpellier, Franciaország és a Lallemand közös innovatív élesztőszelekciója. **A IONYS olyan speciális tulajdonságokkal rendelkezik, mint az alacsonyabb alkoholkonverzió (a cukor alkohollá történő átalakítása), savtermelés, kiemelkedő glicerintermelés.**

ÁLTALÁNOS MIKROBIOLÓGIAI ÉS BORÁSZATI TULAJDONSÁGOK

- Meleg klímájú régiók vörösboraihoz ajánlott
(magas pH > 3.5 és nagy potenciális alkohol > 13.5 v/v %)
- A vörösborok friss benyomásának erősítése
- Nagyfokú savtermelő képesség megfelelő tápanyagellátás mellett:
Összes savtartalombeli különbség: + 0,4–1,4 g/l borkősavban kifejezve.
pH csökkentés: 0,04 – 0,2
- Nagy glicerinképzés (15 g/l-ig)
- Alacsonyabb alkoholképzés (0,4 - 0,8 v/v%-kal a gyakorlatban)
- Nagyon alacsony illósvképzés
- Nagyon alacsony SO₂ termelés
- Alkoholtolerancia: 15.5 v/v% alkohol
- Nitrogén igény: Nagyon magas a különleges enzimaktivitások miatt
(megfelelő tápanyag ellátottság szükséges)
- Hosszú, de egyenletes főerjedés
- Hőmérséklet optimum az enzimes folyamatok tekintetében: 25 - 28 °C



BEOLTÁSI DÓZIS: 25-30 g/hl v. q. Nehéz körülmények: rehidratáció GO-FERM-mel.

ALKALMAZÁS

A must kénessavtartalma legyen 40 mg/l (4 g/hl) alatt.

A mustot, cefrét mielőbb oltzuk be a IONYS élesztővel, hogy a nemkívánatos mikroorganizmusokat elnyomjuk.

Magas érettségi foknál (magas várható alkohol) a GO-FERM (30 g/hl) rehidratációs tápanyag használata javasolt a rehidratációnál. Így kiküszöbölhető az élesztőt érő ozmotikus stressz és gyorsabban dominanciára jut az élesztőnk.

1. Keverjen 30 g/hl GO-FERM Protect-et 20x-os mennyiségű, tiszta 40 °C-os vízbe.
2. Adjon a szuszpenzióhoz 25 g/hl IONYS élesztőt. Keverje össze kíméletesen és várjon 30 percet.
3. Az előkészített élesztőt szoktassa oly módon (1-2 lépésben), hogy az előkészített élesztő és a must/cefre közötti hőmérsékletkülönbség ne legyen nagyobb 10 °C-nál.
4. A teljes rehidratáció és szoktatás időtartalma ne haladja meg a 45 percet.

Fontos: Amennyiben nem használ GO-FERM-et, a rehidratációhoz használt víz mennyisége az élesztő 10x-ese, hőmérséklete 35-40°C között legyen, a rehidratációs idő 15 perc. Majd felkeverés, szoktatás, beoltás. Csak tiszta edényben történhet az élesztő előkészítése. A mustban történő rehidratáció nem ajánlott!

A TÁNYAG-ELLÁTOTSÁG KULCSTÉNYEZŐ A IONYS HASZNÁLATÁNÁL

Az erjesztés során a kiegyensúlyozott tápanyag-ellátottság elsődleges fontosságú az élesztő számára, mivel a IONYS számos különleges enzimaktivitással és anyagcsereúttal rendelkezik, ami az extra tápanyagigény oka.

1. 20 g/hl Uvavital adagolás a beélesztőzéskor
2. 10 g/hl Uvavital adagolás a cukorfogyás 1/3-nál (az erjedés 3. napján)
3. 10 g/hl Uvavital adagolás az erjedés 2/3-nál 3/4-nél

TÁROLÁS: A vákuumcsomagolt IONYS élesztő száraz, hűvös helyen tárolva 36 hónapig garantáltan megfelelő aktivitású marad. Optimális tárolási körülmények: száraz hely, 5-15 °C hőmérséklet. Felbontás után felhasználandó! Kérjük a használati utasítások betartását!