



Alacsony alkoholkonverziójú sav- és glicerintermelő élesztő

A IONYS™ az első *Saccharomyces cerevisiae* élesztő, amit természetes savtermelő (borostyánkősav) képessége miatt szelektáltak. A jól beérett, nagy érettségi fokú alapanyagból készült borok általában savszegények. Az ilyen prémium szőlőből a IONYS™ élesztővel erjesztett borok kiegyensúlyozottabbak, illatosabbak és frissebbek.

A IONYS™ az INRA (Institut National de la Recherche Agronomique, Montpellier) és a Lallemant közös innovatív élesztőszelekciója. A IONYS™ speciális tulajdonságai: kis alkoholkonverzió (a cukor alkohollá történő átalakítása), savtermelés, kiemelkedő glicerintermelés.



TULAJDONSÁGOK

- Meleg klímájú régiók vörösboraihoz ajánlott (magas pH > 3,5 és nagy potenciális alkohol > 13,5 tf%).
- A vörösborok frissességének, gyümölcsösségének erősítése.
- Nagy savtermelő képesség jó tápanyagellátás mellett: Savtöbblete: +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 tf%-kal a gyakorlatban).
- Nagyon alacsony illósavképzés. Nagyon alacsony SO₂ termelés.
- Alkoholtolerancia: 15,5 tf% alkohol (16-16,3 tf% potenciális alkohol).
- Nitrogén igény: Nagyon magas a különleges enzimaktivitások miatt (megfelelő tápanyag ellátottság szükséges).
- Hosszú, de egyetlen főerjedés.
- Hőmérséklet optimum az enzimes folyamatok tekintetében: 25-28 °C.

BEOLTÁSI DÓZIS: 25-30 g/hl vagy q. Magas érettségi foknál rehidratáció 30 g/hl **GO-FERM® PROTECT**-tel.

A must kénessavtartalma legyen 40 mg/l (4 g/hl) alatt. A mustot, cefrét mielőbb oltuk be a IONYS™ élesztővel, hogy a nemkívánatos mikroorganizmusokat elnyomjuk.

- Keverjen 30 g/hl **GO-FERM® PROTECT**-et 20x-os mennyiségű, tiszta 40 °C-os vízbe.
- Adjon a szuszpenzióhoz 25 g/hl IONYS™ élesztőt. Keverje össze kíméletesen és várjon 30 percet.
- 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.
- A teljes rehidratáció és szoktatás időtartalma ne haladja meg a 45 percet.

Fontos: Amennyiben nem használ **GO-FERM® PROTECT**-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 TÁPANYAG-ELLÁTOTTSÁG KULCSFONTOSÁGÚ AZ 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.

- 20 g/hl Uvavital adagolás a beélesztőzésekor.
- 10 g/hl Uvavital adagolás a cukorfogyás 1/3-nál (az erjedés 3. napján).
- 10 g/hl Stimul Chardonnay vagy FERMAID O adagolás az erjedés 2/3-nál 3/4-nél.

TÁROLÁS, CSOMAGOLÁS: A vákuumcsomagolt IONYS™ élesztőszáraz, 4-11 °C-os hőmérsékleten tárolva 24 hónapig garantáltan megfelelő aktivitású marad. Felbontás után felhasználandó! Kérjük a használati utasítások betartását!

YSEO™ eljárás: Yeast Security & Sensory Optimization Élesztő Biztonsági és Érzékszervi (minőség) Optimálási eljárás. Az YSEO gyártástechnológiától a legjobb élesztők még jobbak lesznek. A növekvő technológiai kihívások arra ösztönözték a Lallemant-t, hogy egy új élesztőgyártási eljárást fejlesszen ki, az YSEO®-t. Ez az eljárás javítja az élesztő vitalitását, optimalizálja az élesztő erjesztési tulajdonságait, növeli az alkoholtűrést, csökkenti az illathibás erjedés kockázatát. Az YSEO® élesztők természetes és GMO-mentes élesztők.

