

IONYSTM WF

Saccharomyces cerevisiae

Besonders für **Rotweinmaischen** und **Most** mit pH >3,5



Seit mehr als 25 Jahren entwickelt Lallemand natürliche Weinhefen. Der exklusive Herstellungsprozess YSEO® (100% natürlich und GVO-frei) verbessert die Gärbarkeit der Aktiuhefen auch bei schwierigen Gärungsbedingungen.

Anwendung

Mit der natürlichen Reinzuchtheefe IONYS *Saccharomyces cerevisiae* kann bei der Gärung der pH-Wert des Weines gesenkt werden. Die gesteigerte Bildung von Bernsteinsäure ergibt auch aus hochreifen Trauben lebendige und sehr harmonische Weine. Die gesteigerte Bildung von Glycerin bewirkt in Verbindung mit der Bernsteinsäurebildung einen reduzierten Alkoholgehalt im Vergleich zur Gärung mit Standardhefen.

Die Kapazität der Hefe IONYS zur Absenkung des pH-Wertes hängt ab von einer guten Vitalisierung der Hefen bei der Rehydratation, von der Gärungstemperatur (optimal zur Säurebildung ist Temp. 25 - 28 °C) und von einer guten Versorgung mit Komplexnährstoffen.



Protection of this yeast product by international patent pending W02015/11411; all copying and or cloning is strictly prohibited

Selektion

IONYS ist das Resultat einer Weinhefeselektion in Zusammenarbeit mit INRA (Institute National de la Recherche Agronomique) zur Erzielung einer verringerten Alkoholausbeute.

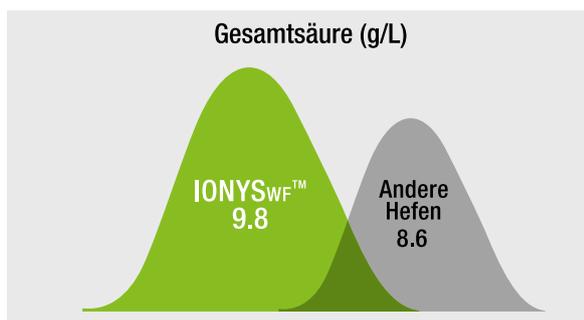
*Literatur + Forschungsteam: DEQUIN Sylvie, TILLOY Valentin, ORTIZ-JULIEN Anne, NOBLE Jessica:
Method for obtaining low ethanol-producing yeast strains, yeast strains obtained there from and their use.*

Weinstil

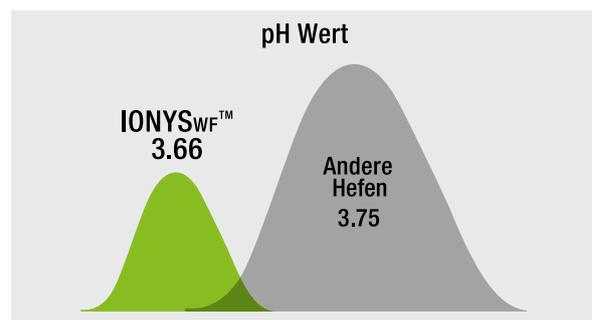
IONYS wird besonders für die Rotweinbereitung und für Moste aus vollreifen Trauben empfohlen (hoher pH-Wert, hoher potentieller Alkohol).

Positiver Effekt auf Gesamtsäure und pH-Wert

Die angegebenen Werte stellen die Mittelwerte von Testergebnissen in 30 Weingütern dar. IONYS wird mit bisher bewährten Rotweinhefen bei gleichen Gärbedingungen verglichen.



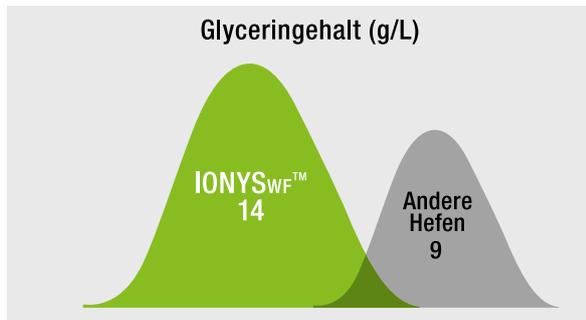
Anstieg Gesamtsäure um 0,4 bis 1,4 g/L



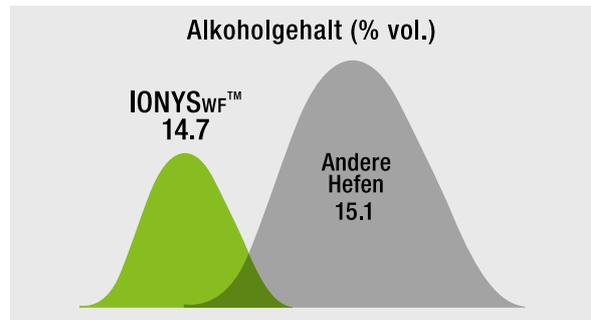
Absenkung pH-Wert um 0,04 bis 0,2



LALLEMAND OENOLOGY



Anstieg Glycerinegehalt



Verminderung des Alkoholgehaltes (0,4 bis 0,8 % vol.)

Mikrobiologische und önologische Eigenschaften

- **Kapazität zur Säurebildung (Bernsteinsäure +0,4 bis 1,4 g/L bei guter Nährstoffversorgung)**
- **Absenkung des pH-Wertes um 0,04 bis 0,2**
- **Hohe Glycerinbildung (bis zu 15 g/L)**
- **Niedrige Alkoholbildungskapazität (-0,4 bis -0,8 % vol.)**
- Sehr geringe Bildung flüchtiger Säure
- Sehr geringe SO₂-Bildung
- Alkoholtoleranz bis 15,5 % vol.
- SO₂-Toleranz < 40 mg/L
- Sehr hoher Nährstoffanspruch zur Erzielung optimaler Resultate
- Langsame und zuverlässige Gärung
- **Optimale Gärtemperatur zur Säurebildung: 25 - 28 °C**

Rehydration der Hefe

Bei hohen Reifegraden wird die Rehydration der Hefe mit GO-FERM PROTECT EVOLUTIONTM empfohlen, um die Hefe vor Stress zu schützen und eine optimale Vitalität zu erzielen.

1. GO-FERM PROTECT EVOLUTIONTM 30 g/L der 20-fachen Wassermenge bei 43 °C suspendieren.
2. Sobald die GO-FERM PROTECT EVOLUTIONTM-Suspension auf < 40 °C abgekühlt ist, Aktivhefe IONYS (25 g/hL) hinzugeben, leicht rühren und für 20 Minuten stehen lassen.
3. Hefeansatz zu Maische/Most hinzufügen. Der Temperaturunterschied zwischen Hefeansatz und Maische soll nicht größer als 10 °C sein.

Nährstoffversorgung der Hefe

Eine komplexe organische Nährstoffversorgung ist die Basis für optimale Gärungsergebnisse.

1. Erste Nährstoffgabe bei Beginn der Gärung (20-30 g/hL Fermaid „O“)
2. Zweite Nährstoffgabe bei etwa 1/3 des Zuckerabbaus (10-30 g/hL Fermaid „O“)

Weitere empfohlene Nährstoffprodukte: FermaidTM E, UvavitalTM D

Verpackung und Lagerung

1. Vakuumpackung zu 500 g
2. Kühl lagern (Langzeitlagerung bei 4 °C)
3. Nach Öffnen sofort verwenden