

IOC RÉVÉLATION THIOLS

LEVADURAS SECAS ACTIVAS

La expresión plena de los tioles afrutados.

↓ APLICACIONES ENOLOGICAS

IOC RÉVÉLATION THIOLS es la levadura específica de los vinos blancos y rosados basados en la expresión de los tioles varietales, compuestos aromáticos responsables de las notas varietales características de numerosas cepas, tales como la sauvignon blanc, la colombard o la syrah.

Por regla general, la levadura solo transforma en aromas una pequeñísima proporción de los precursores tiolados presentes en la uva. No obstante, durante la fermentación alcohólica realizada con la levadura **IOC RÉVÉLATION THIOLS**, este porcentaje de conversión se incrementa y permite expresar un potencial aromático superior al ofrecido por la mayoría de las levaduras.

La actividad enzimática de **IOC RÉVÉLATION THIOLS** le permite contribuir de manera importante a la expresión de los aromas de cítricos y de fruta de la pasión. Por el contrario, **IOC RÉVÉLATION THIOLS** limita la participación de las notas vegetales en el buqué del vino.

IOC RÉVÉLATION THIOLS puede también aportar complejidad a los vinos tintos (gamay, pinot, syrah...), donde los tioles varietales participan en los aromas de pequeños frutos negros.

↓ CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS

- Especie: *Saccharomyces cerevisiae*.
- Factor Killer: K2 activa.
- Resistencia al alcohol: elevada (15 % vol.)
- Utilizar preferentemente nitrógeno orgánico para prevenir la aparición de olores azufrados y para favorecer la revelación de los aromas.
- Asegura unas fermentaciones regulares entre 15°C y 25°C. Temperatura generalmente recomendada para la expresión de los tioles: 16-18°C.
- Fase de latencia: corta.
- Velocidad de fermentación: moderada.
- Producción de glicerol: moderada.
- Producción de acidez volátil: baja a moderada.
- Producción de SO₂: media.
- Formación de espuma: baja.

↓ CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

- Levaduras reactivadas : >10000 millones de células/g
- Pureza microbiológica : menos de 10 levaduras indígenas por millón de células

↓ DOSIS Y MODO DE EMPLEO

- 20 a 30 g/hL de mosto
- Rehidratar con 10 veces su peso en agua a 37 °C. No se recomienda la rehidratación directa en el mosto. Es esencial rehidratar la levadura en un recipiente limpio.
- Agitar suavemente y dejar reposar durante 20 minutos.
- En caso necesario, aclimatar la levadura a la temperatura del mosto incorporando el mosto de manera progresiva. La diferencia de temperatura entre el mosto que se desea sembrar y el medio de rehidratación nunca debe ser superior a 10 °C.
- La duración total de la rehidratación nunca debe superar los 45 minutos.
- En condiciones difíciles, proceder a una rehidratación en presencia de ACTIPROTECT +.

↓ ENVASE Y CONSERVACIÓN

- Bolsas de aluminio polietileno de 500 g al vacío.
- Conservar en lugar fresco y seco
Una vez abierto, el producto debe ser utilizado rápidamente.

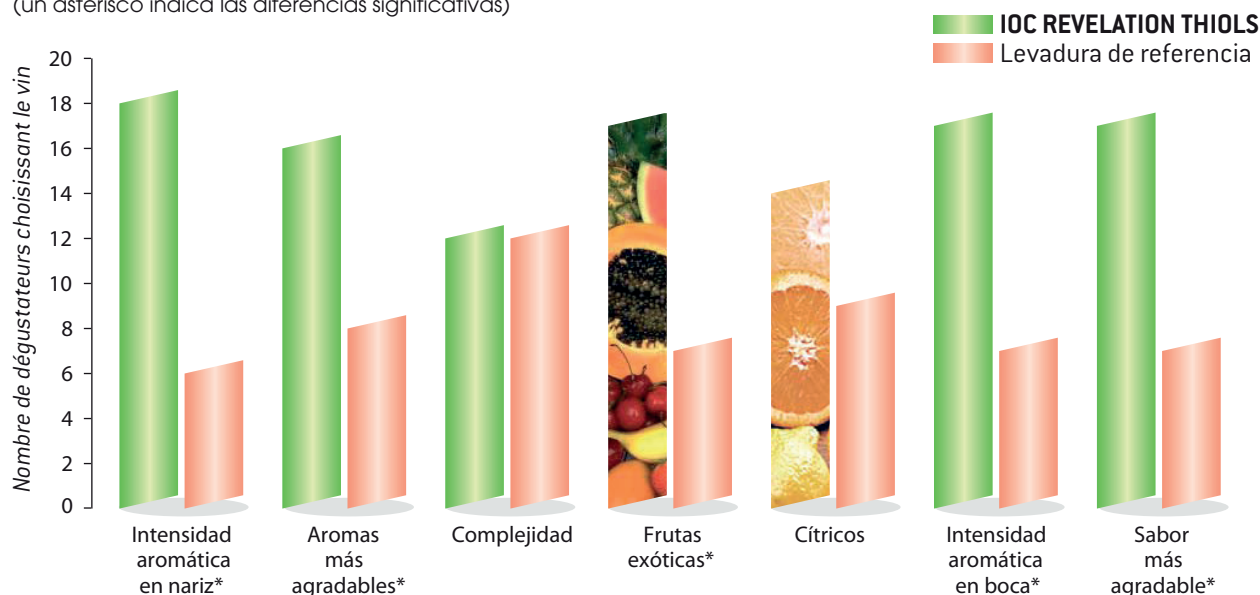
IOC RÉVÉLATION THIOLS

Una orientación afrutada avalada por los consumidores

Experimentación comparativa realizada sobre la variedad colombard - vinos degustados 3 meses después de la fermentación alcohólica por un jurado de 24 consumidores catadores que no trabajan en el sector viti-vinícola.

Clasificación de los dos vinos según sus características sensoriales

(un asterisco indica las diferencias significativas)



La actividad enzimática de **IOC RÉVÉLATION THIOLS** le permite liberar, en concreto, el 3MH a partir de sus precursores y en condiciones muy variadas.

El 3MH contribuye de manera significativa a la expresión de los aromas de cítricos y de fruta de la pasión.

Por el contrario, **IOC RÉVÉLATION THIOLS** revela menos 4MMP, limitando la participación de las notas vegetales en el buqué del vino.

Resultados de diferentes experimentos que comparan IOC RÉVÉLATION THIOLS con levaduras de referencia tradicionalmente empleadas para la obtención de tios.

