

IOC 18-2007

LEVADURAS SECAS ACTIVAS

Franqueza, nitidez, fructofilia y toma de espuma

↓ APLICACIONES ENOLOGICAS

IOC 18-2007 ha sido seleccionada por el IOC a partir de las mejores levaduras indígenas de la toma de espuma de los viñedos de Champagne.

Es una levadura especialmente recomendada para :

- La toma de espuma,
- La fermentación de mostos difíciles,
- La fermentación a baja temperatura,
- La reanudación de la fermentación.

Permite elaborar vinos netos y francos gracias a su gran tolerancia al etanol y a su poder fructofílico. Su gran capacidad de adaptación a los medios más difíciles (pH muy bajo y temperaturas bajas) permite un consumo rápido y completo de los azúcares, al mismo tiempo que se evita la producción de compuestos secundarios indeseados. De este modo permite preservar las características del terroir.

↓ CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS

- Especie: *Saccharomyces cerevisiae* galactose-.
- Factor Killer: K2 activa.
- Resistencia al alcohol: elevada (15 % vol.)
- Necesidad de nitrógeno: baja. Utilizar preferentemente nutrientes complejos para evitar la aparición de olores azufrados.
- Garantiza fermentaciones regulares entre 8 °C y 30 °C.
- Fase de latencia: corta.
- Velocidad de fermentación: rápida.
- Producción de acidez volátil: baja a moderada.
- Producción de SO₂: muy baja.
- Formación de espuma: baja.
- Compatibilidad con las bacterias lácticas en coinoculación/en inoculación secuencial: baja/moderada.

↓ DOSIS Y MODO DE EMPLEO

- Vinificación :
 - en blancos : 10 a 20 g/hL
 - en tintos : 20 a 25 g/hL
- Reactivación de la fermentación : 20 a 40 g/hL (preparación de un pie de cuba)
- Toma de espuma (método tradicional) : 10 a 20 g/hL (preparación de un pie de cuba)

• Rehidratación:

Rehidratar con 10 veces su peso en agua a 35-37 °C. Es esencial rehidratar la levadura en un recipiente limpio.

Respetar escrupulosamente las temperaturas; no introducir las levaduras en una solución con una temperatura superior a 40 °C. Agitar suavemente y dejar reposar durante 20 minutos. Se recomienda vivamente la utilización del protector de levadura HYDRA PC en fase de rehidratación.

• Preparación de la levadura:

Tras la rehidratación, es necesario aclimatar la levadura a la graduación alcohólica y a las condiciones específicas de los vinos (pH, azúcares, SO₂, temperatura, etc...). Para ello, realizar un pie de cuba de 12 a 24 horas que debe ir seguido de una fase de multiplicación de unos 3 días aproximadamente. Esta fase permitirá obtener un fermento activo y lo suficientemente concentrado para realizar la formación de espuma. Seguir las recomendaciones de su enólogo.

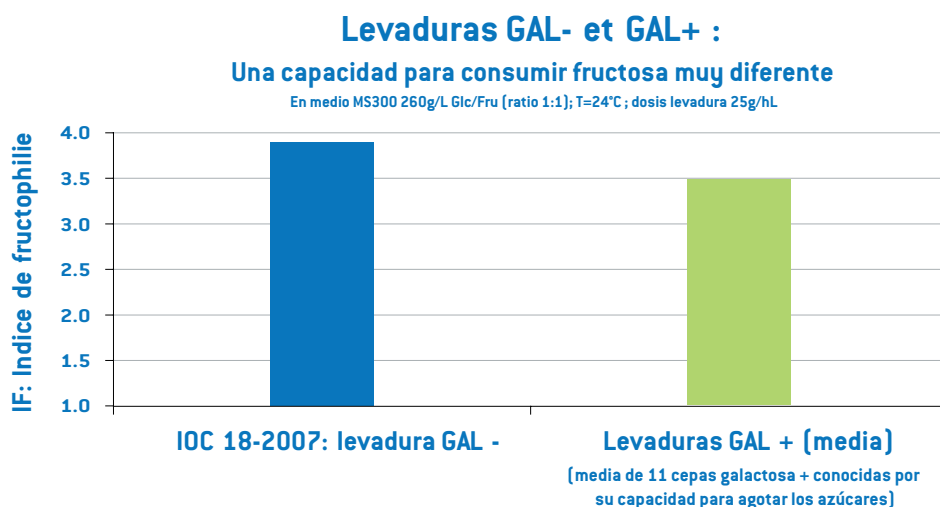
IOC 18-2007: Una levadura fructofílica

Fructosa, glucosa y seguridad de la fermentación

Para completar la fermentación alcohólica, las levaduras tienen que transformar toda la glucosa y la fructosa del mosto. Desafortunadamente, éstas muestran una mayor afinidad por la glucosa que por la fructosa. Tanto es así que, en el caso de fermentaciones lentas, a menudo se pone a prueba su capacidad para consumir la fructosa residual. Y en las paradas de fermentación, donde en general la mayor parte del azúcar residual es fructosa, la fermentación se hace difícil.

La afinidad por la fructosa varía en función de la levadura

No todas las levaduras muestran el mismo grado de mayor preferencia por la glucosa que por la fructosa. Para algunas de ellas, la diferencia en el consumo de los dos azúcares es menor, es decir que abandonan menos la fructosa en favor de la glucosa. Este es el caso de las levaduras *Saccharomyces cerevisiae* galactosa - : su índice fructofílico es generalmente superior que el de las levaduras *S. cerevisiae* clásicas (denominadas galactosa +). **IOC 18-2007**, que pertenece a este grupo de levaduras GAL-, muestra por tanto una capacidad fructofílica natural por encima de la media .



CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

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.