

# IOC B 3000

## LEVADURAS SECAS ACTIVAS

**Frutas amarillas, flores y volumen en boca**

### ↓ APLICACIONES ENOLOGICAS

**IOC B 3000** es la levadura específica de los vinos blancos basados en la elegancia. Pone en valor la intensidad y la complejidad aromáticas de los vinos, apoyándose en unas notas de frutas amarillas y flores. Sus buenas capacidades de fermentación la convierten en la aliada perfecta para prevenir los riesgos de aparición de olores azufrados denominados «de reducción»; así permite obtener unos vinos más límpidos.

**IOC B 3000** refuerza el volumen en boca y se revela como una excelente levadura de crianza; transcurridos unos meses, los vinos obtenidos presentan una gran persistencia aromática.

Ha sido seleccionada por su aptitud para revelar unos vinos afrutados, armoniosos y redondos.

### ↓ CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS

- Especie: *Saccharomyces cerevisiae*.
- Factor Killer: sensible.
- Resistencia al alcohol: moderada (14 % vol.)
- Necesidad de nitrógeno: moderada. Utilizar preferentemente nutrientes complejos para evitar la aparición de olores azufrados.
- Garantiza fermentaciones regulares entre 14 °C y 24 °C.
- Fase de latencia: corta. Se recomienda encarecidamente no solo la inoculación en el momento del encubado para obtener rendimientos óptimos, sino una rehidratación en presencia de ACTIPROTECT +.
- Velocidad de fermentación: moderada.
- Producción de glicerol: moderada.
- Producción de acidez volátil: baja.
- Producción de SO<sub>2</sub>: muy baja.
- Formación de espuma: baja.
- Compatibilidad con las bacterias lácticas en coinoculación/en inoculación secuencial: : excelente / excelente

### ↓ 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

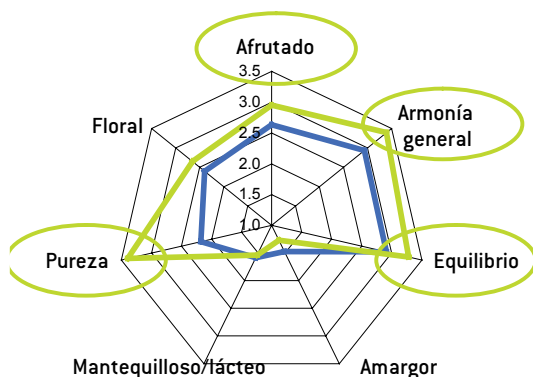
- Bolsas de aluminio polietileno de 500 g al vacío.
- Conservar en lugar fresco y seco  
Una vez abierto, el producto debe ser utilizado rápidamente.

↓ **IOC B 3000: la complejidad aromática y la armonía en boca**

**Los resultados de los experimentos sobre el terreno.**

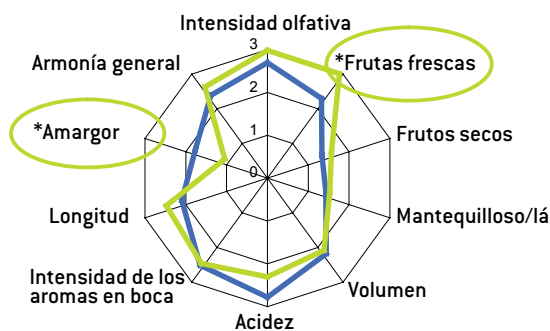
**chardonnay 2009**

Medias de las notas de cata obtenidas  
jurado profesional (19 catadores)  
tendencias principales observadas



**ugni blanc 2009**

Media de las notas de cata obtenidas  
Jurado profesional (21 catadores)  
\*: diferencia significativa respecto al umbral del 5 %.



— Cepa testigo  
— IOC B 3000

**IOC B 3000**

**Notas de cata de los usuarios de IOC B 3000 con diferentes variedades de uva:**

- Sauvignon / variedades de uva alsacianas
- Chardonnay / Champagne
- Grenache / Provence
- Chardonnay / Borgoña
- Viognier / Côtes du Rhône
- Chardonnay / Valle del Ródano
- Roussane, Grenache y Roussillon
- Vinos melosos, Jurançon y Roussillon
- Grenache blanc, Clairette / Provence

*Aromas finos, elegantes, buena fermentación*  
*Redondez en boca, cítricos*  
*Exquisitos aromas de frutas con hueso*  
*Buena expresión aromática, carácter graso*  
*Muy graso sobre notas de frutas blancas (melocotón, pera, etc.) y cítricos*  
*Vinos grasos con notas de frutas blancas y amarillas, con un buen largo*  
*Grasos con notas de frutas amarillas y un final de cítricos*  
*Muy buenos resultados en vinos melosos*  
*Nota fresca expresiva, frutas blancas y especias, buen equilibrio*