

# IOC BE FRUITS

## LEVADURAS SECAS ACTIVAS



**Manejo del tenor de sulfitos en vinos ricos en ésteres frutados.**

### ↓ APLICACIONES ENOLÓGICAS

**IOC BE FRUITS** nace de una tecnología innovadora en la selección de levaduras.

Verdadera herramienta para la revelación de los ésteres frutados (frutos rojos, ananás y cítricos) en los vinos blancos o rosados, no tiene capacidad para formar SO<sub>2</sub>. Además permite reducir la formación de acetaldehído, molécula que fija fuertemente los sulfitos.

La totalidad de estas características definen a **IOC BE FRUITS** como una herramienta excepcional para la producción de vinos sanos, netos y con aromas intensos de frutas frescas, a la vez que permite limitar el tenor de sulfitos a su nivel más bajo.

### ↓ CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS

- Especie: *Saccharomyces cerevisiae*.
  - Factor Killer: K2 activo.
  - Resistencia al alcohol: moderada (14 % vol.).
  - Necesidades de nitrógeno: débil.
  - Garantiza fermentaciones regulares entre 12°C y 24°C.
  - Condiciones óptimas para la expresión de ésteres frutados:
- Clarificación del mosto: 20-80 NTU;  
Temperatura de fermentación: 12-15°C.
- Fase de latencia: corta.
  - Velocidad de fermentación: moderada a rápida.
  - Producción de glicerol: moderada.
  - Producción de acidez volátil: baja.
  - Producción de SO<sub>2</sub>: casi nula.
  - Producción de H<sub>2</sub>S: casi nula.
  - Producción de acetaldehído: muy baja.
  - Producción de espuma: baja.

### ↓ CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

- Levaduras revivificables: > 10 000 millones de células/g.
- Pureza microbiológica: menos de 10 levaduras silvestres por millón de células.

### ↓ DOSIS Y MODO DE EMPLEO

- Dosis de empleo: entre 20 y 30 g/hL de mosto.
- Rehidratar en 10 veces su peso de agua a 37°C. Se desaconseja la rehidratación directa en el mosto. Es esencial rehidratar la levadura en un recipiente limpio.
- Agitar suavemente y a continuación dejar reposar 20 minutos.
- En caso necesario, aclimatar el cultivo de levadura a la temperatura del mosto incorporando progresivamente el mosto. La diferencia de temperatura entre el mosto a sembrar y el medio de rehidratación no debe ser nunca superior a 10°C.
- La duración total de rehidratación no debe superar nunca los 45 minutos.
- En el caso de condiciones difíciles, proceder a una rehidratación en presencia de ACTIPROTECT +.

### ↓ ENVASE Y CONSERVACIÓN

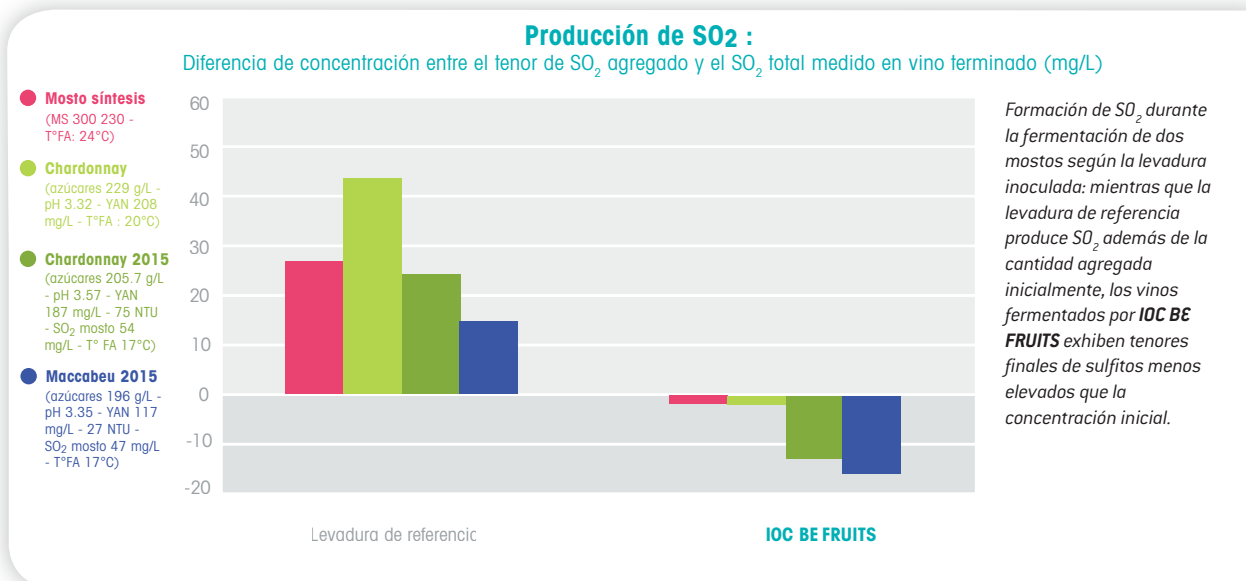
- Bolsita de laminado de aluminio-polietileno de 500 g al vacío.
- Almacenar el lugar fresco y seco. Una vez abierto, el producto debe ser utilizado rápidamente.

## La herramienta natural para limitar los sulfitos en los vinos frutados.

### INTENSIDAD DE AROMAS FRUTADOS FRESCOS: LA REVELACIÓN DE LOS ÉSTERES

Dentro de la gama de levaduras IOC B 2000, referente de reconocimiento mundial en la revelación de los ésteres frutados, **IOC BE FRUITS** permite obtener tenores elevados de ésteres de acetato (asociados en general a los aromas de frutas frescas, fresas, ananás, caramelo inglés y cítricos) sin desnaturalizar la contribución de los aromas varietales de tipo tiol.

La pureza de esta expresión frutal se amplifica debido a la incapacidad de **IOC BE FRUITS** de producir compuestos azufrados negativos, verdaderos enmascadores aromáticos. En efecto, así como la mayoría de las levaduras pueden acumular sulfitos a partir de sulfatos – de manera más o menos importante según las cepas y las condiciones fermentativas – **IOC BE FRUITS** no presenta esta capacidad.



### EL MANEJO DE LOS SULFITOS EN EL VINO PASA POR EL ACETALDEHIDO



La mayoría de las levaduras puede liberar cantidades variables de acetaldehído en los vinos. Este compuesto puede aparecer en consecuencia (aunque no únicamente) al agregado durante la fase pre fermentativa de sulfitos en el mosto.

No obstante, el acetaldehído es el principal compuesto combinable con el SO<sub>2</sub> en los vinos, que lleva con frecuencia a aumentar las dosis para obtener una concentración de SO<sub>2</sub> libre suficiente, pero a expensas de un tenor de SO<sub>2</sub> total bastante más elevado.

**IOC BE FRUITS**, por sus características genéticas hereditarias no puede producir niveles elevados de acetaldehído y de esta manera permite limitar los sulfitados – con una eficacia máxima de estos últimos.

Asociado a las estrategias y herramientas desarrolladas por el IOC para el manejo de la oxidación y las contaminaciones microbiológicas, ya sea en las etapas pre fermentativas, fermentativas o de crianza, **IOC BE FRUITS** es un potente motor de reducción en las concentraciones de SO<sub>2</sub>.



Levadura seleccionada en colaboración con  **INRA** SCIENCE & IMPACT  **SupAgro** Montpellier