



IOC BE THIOLS

LEVADURAS SECAS ACTIVAS

Control del contenido de sulfitos para vinos ricos en tioles afrutados

APLICACIONES ENOLÓGICAS

IOC BE THIOLS es el resultado de una tecnología innovadora de selección de levaduras.

Auténtica herramienta de revelación de tioles afrutados (cítricos y frutas exóticas) en los vinos blancos o rosados, no posee la capacidad de formar SO₂. Además, permite reducir la formación de etanal, molécula que combina fuertemente los sulfitos.

El conjunto de estas características definen **IOC BE THIOLS** como una herramienta excepcional para la producción de vinos sanos, limpios y tiolados, al tiempo que permite limitar el contenido de sulfitos a su nivel más bajo.

CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS

- Especie: *Saccharomyces cerevisiae*.
- Factor Killer: K2 activa.
- Resistencia al alcohol: elevada (15 % vol.).
- Necesidades de nitrógeno: moderadas.
- Garantiza fermentaciones regulares entre 13°C y 25°C.
- Condiciones óptimas para la expresión de los tioles afrutados:
Clarificación del mosto: 20-80 NTU; pH del mosto > 3,2;
Temperatura de fermentación: 15-18°C.
- Fase de latencia: corta.
- Velocidad de fermentación: muy rápida.
- Producción de glicerol: baja.
- Producción de acidez volátil: baja.
- Producción de SO₂: casi nula.
- Producción de H₂S: casi nula.
- Producción de etanal: 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 utilizarse rápidamente.

IOC
BE LOW SO₂ SOLUTIONS
THIOLS

La herramienta natural para la limitación de los sulfitos en los vinos tiolados

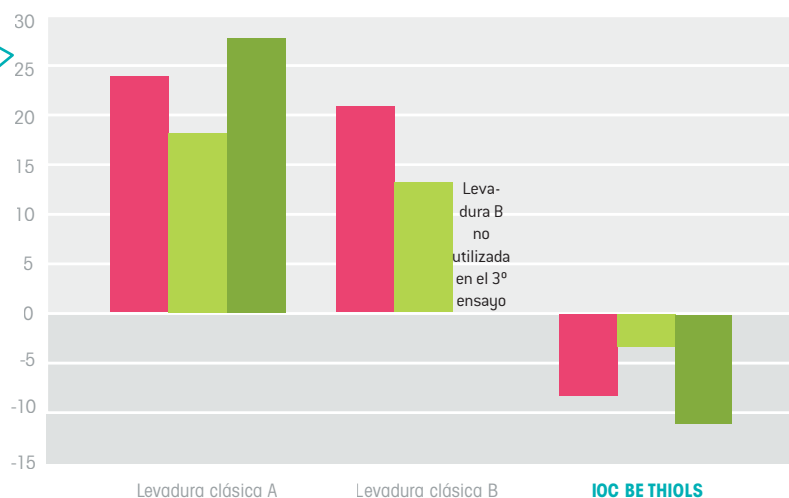
REVELACIÓN SELECTIVA Y PURA DE LOS TIOLES AFRUTADOS

En la línea de la levadura IOC Révélation Thiols, referencia reconocida en todo el mundo para la revelación selectiva de los tioles afrutados, **IOC BE THIOLS** permite una valorización del potencial de 3MH (asociado generalmente al pomelo y que contribuye a las notas de piña) sin intervención excesiva des notas vegetales.

La pureza de esta expresión afrutada es amplificada por la incapacidad de **IOC BE THIOLS** para producir compuestos sulfurosos negativos, auténticas máscaras aromáticas. En efecto, mientras que la mayor parte de las levaduras puede acumular los sulfitos a partir de sulfatos – de manera más o menos importante según las cepas y las condiciones de los procesos fermentativos –, **IOC BE THIOLS** no presenta esta aptitud.

Concentraciones de SO₂ total: diferencias entre vino y mosto

- **Garnacha rosado**
(sulfitado inicial 30 mg/l - pH 3,30 TAV 14 % vol)
- **Sauvignon blanc**
(sulfitado inicial 50 mg/L - pH 3,30 TAV 12,25 % vol)
- **Sauvignon blanc**
(sulfitado inicial 40 mg/L)



Formación de SO₂ durante la fermentación de dos mostos según la levadura inoculada: mientras que las levaduras de referencia producen SO₂ además de la cantidad añadida inicialmente, los vinos fermentados con **IOC BE THIOLS** ven sus contenidos finales de sulfitos menos elevados que la concentración inicial.



EL CONTROL DE LOS SULFITOS EN LOS VINOS PASA POR EL DEL ETANAL

La mayor parte de las levaduras puede liberar cantidades variables de etanal en los vinos. Esta formación puede tener lugar concretamente (pero no únicamente) en reacción a aportes previos a la fermentación de sulfitos en el mosto.

Ahora bien, el etanal es el principal socio del SO₂ en los vinos, que conduce a menudo a aumentar las dosis para tener una concentración de SO₂ libre suficiente, pero al precio de un contenido de SO₂ total mucho más elevado.

IOC BE THIOLS, debido a sus características hereditarias, no puede producir niveles elevados de etanal y permite, de este modo, limitar los sulfitados – con una máxima eficacia de estos últimos.

Asociado a las estrategias y herramientas desarrolladas por IOC para el control de la oxidación y de las contaminaciones microbiológicas, ya sea durante las etapas previas a la fermentación, durante los procesos fermentativos o en crianza, **IOC BE THIOLS** es un potente impulsor de reducción de las concentraciones de SO₂.

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