

IOC BY

LEVADURAS SECAS ACTIVAS

Cepa : *Saccharomyces cerevisiae*

APLICACIONES ENOLOGICAS

Se preconiza la cepa **IOC BY** para la vinificación de los vinos blancos, rosados y tintos ligeros.

IOC BY presenta una fuerte resistencia a los grados alcohólicos elevados. Por eso, es muy bien adaptada en casos de fermentación difíciles. **IOC BY** asegura una fermentación regular que permite así obtener vinos amplios, bien estructurados y redondos.

CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS

- Rendimiento alcohólico : 16 g/L de azúcar para 1% de alcohol (en función de la temperatura).
- Resistencia al alcohol > 15% vol.
- Baja producción de acidez volátil.
- Muy baja producción de SO₂ y de componentes azufrados.
- Baja producción de alcoholes superiores.
- Muy baja formación de espuma.

DOSIS Y MODO DE EMPLEO

- En blancos y rosados : 10 a 20 g/hL de mosto.
- En tintos : 20 a 25 g/hL de mosto.

REHIDRATACION

• Diluir las levaduras secas en 10 veces su peso de agua tibia (35 a 40°C) y azucarada (50 g/L de azúcar). Pueden ser igualmente rehidratadas, a las mismas temperaturas, en una mezcla conteniendo 1/3 de mosto no sulfitado y dos tercios de agua.

Dejar descansar sin agitar durante 20 a 25 minutos. Mezclar y añadir la suspensión de levaduras al mosto previamente sulfitado, homogeneizando la mezcla gracias a un remontado.

No se aconseja conservar las levaduras en su medio de rehidratación más allá del tiempo indicado.

ENVASE Y CONSERVACIÓN

- Bolsas de aluminio polietileno de 500 g y 10 kg al vacío.

La fecha óptima de utilización del IOC BY en su envase de origen, está indicada en la etiqueta.

Conservar en su envase de origen a una temperatura entre 5 y 25°C.