

IOC R 9008

LEVADURAS SECAS ACTIVAS

Volumen, frutas maduras, salinidad y longevidad

↓ APLICACIONES ENOLOGICAS

Gracias a su fuerte producción de polisacáridos, en los vinos con una importante graduación alcohólica, **IOC R 9008** permite limitar la sensación ardiente provocada por el etanol. Es una de las levaduras más interesantes para gestionar la longevidad. En efecto, permite reducir los riesgos de aromas herbáceos y las sensaciones tónicas agresivas en variedades de uva sensibles: merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc, carménère, malbec, grenache, etc.

En las condiciones difíciles de los mostos procedentes de zonas vitícolas cálidas, contribuye a limitar la percepción de la sequedad y del amargor, intensificando la mineralidad/salinidad y el largo en boca.

IOC R 9008 ha sido seleccionada para desarrollar los aromas de frutas maduras complejos y el volumen en boca de los vinos tintos estructurados obtenidos a partir de uvas concentradas, totalmente maduras.

↓ CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS

- Especie: *Saccharomyces cerevisiae*.
- Factor Killer: sensible.
- Resistencia al alcohol: elevada (16 % vol.)
- Necesidad de nitrógeno: baja. Utilizar preferentemente nutrientes complejos para evitar la aparición de olores azufrados.
- Asegura unas fermentaciones regulares entre 18°C y 30°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: elevada.
- Producción de acidez volátil: moderada.
- Producción de SO₂: muy baja.
- Formación de espuma: moderada.
- Compatibilidad con las bacterias lácticas en coinoculación o en inoculación secuencial: buena.

↓ 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

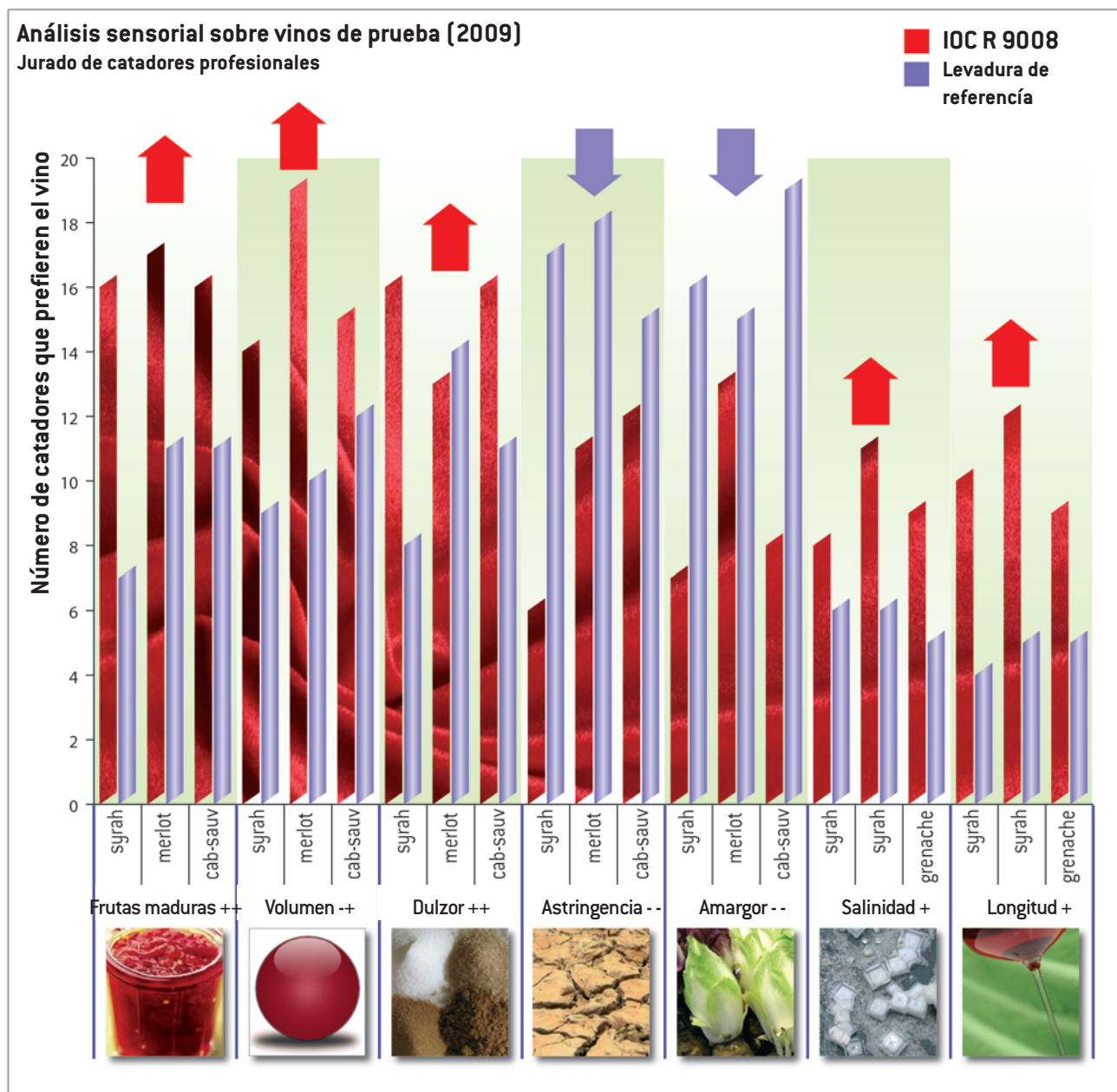
- 20 a 30 g/hL de mosto
- Rehidratar con 10 veces su peso en agua a 37°C. No se recomienda la rehidratación directa en el mosto. Es esencial rehidratar la levadura en un recipiente limpio.
- Agitar suavemente y dejar reposar durante 20 minutos.
- En caso necesario, aclimatar la levadura a la temperatura 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 R 9008

« Mineralidad y frutas maduras en un guante de terciopelo »



IOC R 9008 ha demostrado, en numerosos ensayos y vinificaciones, su propensión a desarrollar los aromas de frutas maduras en las vendimias concentradas. Incrementando la untuosidad y el volumen en boca de las materias ricas en taninos, los vinos obtenidos evocan el espesor, la densidad y la textura, pero también la suavidad del terciopelo.

También se ha percibido en estos análisis sensoriales una tendencia a poner en valor la salinidad de los vinos y del terroir, contribuyendo de manera importante a la sensación de longitud en boca.