

# IOC RÉVÉLATION TERROIR

## LEVADURAS SECAS ACTIVAS

**Refinamiento, nota afrutada y color.**

### APLICACIONES ENOLOGICAS

**IOC RÉVÉLATION TERROIR** ha sido seleccionada en un pinot noir por su excelente capacidad para preservar el color. Así, incrementa entre un 5 y un 15 % la intensidad colorante en comparación con otras muchas levaduras seleccionadas o indígenas.

Su contribución sensorial esencial es revelar los aromas afrutados varietales (frambuesa, grosella, mora) típicos de numerosas variedades tintas, con un bonito equilibrio entre el frescor de la fruta y su madurez, el refinamiento y la elegancia.

Así, merlot, grenache noir, pinot noir, gamay, carignan y tempranillo forman parte de las cepas que ven cómo su tipicidad se ve reforzada en los vinos fermentados por **IOC RÉVÉLATION TERROIR**.

### CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS

- Especie: *Saccharomyces cerevisiae*.
- Factor Killer: K2 activa.
- Resistencia al alcohol: elevada (15 % vol.)
- Necesidad de nitrógeno: elevada. 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: moderada.
- Producción de acidez volátil: baja a moderada.
- Producción de SO<sub>2</sub>: muy baja.
- Formación de espuma: baja.
- Compatibilidad con las bacterias lácticas en coinoculación/en inoculación secuencial: buena/buena.

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

- Levaduras reactivadas : >10000 millones de células/g
- Pureza microbiológica : menos de 10 levaduras indígenas por millón de células

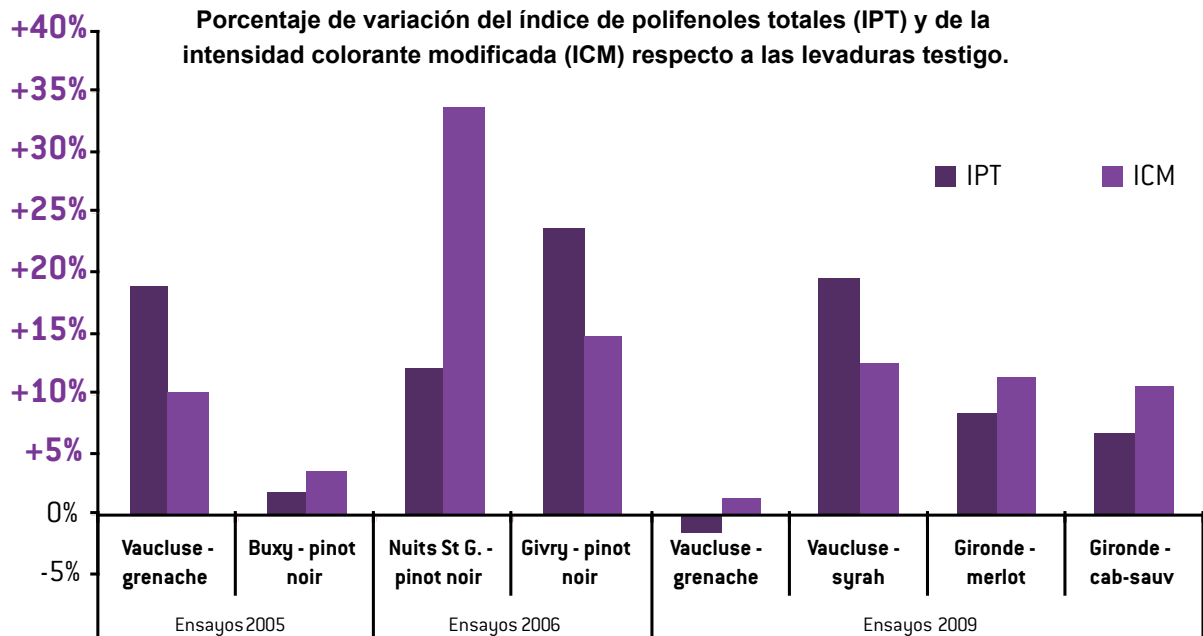
### DOSIS Y MODO DE EMPLEO

- 20 a 25 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 RÉVÉLATION TERROIR: INCIDENCIA SOBRE EL COLOR



IOC RÉVÉLATION TERROIR: VALORIZACIÓN DE LA TIPICIDAD AFRUTADA

