

IOC FIZZ

LEVADURAS SECAS ACTIVAS

La eficacia de la toma de espuma en el método Charmat

↓ APLICACIONES ENOLOGICAS

La levadura **IOC FIZZ** ha sido seleccionada para la elaboración de vinos espumosos de alta calidad mediante el método Charmat.

Su capacidad de adaptarse a los medios adversos le permite asegurar una toma de espuma rápida y completa aun a baja temperatura y con un alto grado alcohólico.

↓ CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS

- Especie : *Saccharomyces cerevisiae* galactose-
- Factor killer : K2 activo (implantación facilitada)
- Resistencia al alcohol : 18% vol.
- Producción de acidez volátil :débil
- Necesidades de nitrógeno : débiles

↓ CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

- Levaduras reactivadas : >10.000 millones de células/g
- Pureza microbiológica : menos de 10 levaduras indígenas por millón de células

↓ DOSIS Y MODO DE EMPLEO

- Toma de espuma : 10 a 20 g/hL con preparación de levadura

• Rehidratación:

Rehidratar en 10 partes de agua a 35-37°C. Es importante rehidratar la levadura en un recipiente limpio. Respetar exactamente las temperaturas, no introducir las levaduras en una solución cuya temperatura sea superior a 40°C. Agitar lentamente y luego dejar reposar 20 minutos. Se aconseja la utilización del protector de levadura HYDRA PC en la fase de rehidratación.

• Preparación de levadura:

Luego de la rehidratación, es necesaria la adaptación de la levadura al alcohol y a las condiciones específicas del vino (pH, azúcares, SO₂, temperatura, etc.) Para ello realizar un pie de cuba durante 12 a 24 hs que debe seguir con una fase de multiplicación de aproximadamente 3 días. Esta fase va a permitir obtener un fermento activo y suficientemente concentrado para realizar la toma de espuma. Siga los consejos de su enólogo.

↓ ENVASE Y CONSERVACIÓN

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