

# IOC BoreAL™

## LEVADURAS SECAS ACTIVAS

### Una oleada de frescura en sus uvas

#### ↓ APLICACIONES ENOLÓGICAS

La levadura **IOC BoreAL™** es una levadura *Lachancea thermotolerans* prefermentativa que produce ácido L-láctico a partir de azúcares. Contribuye a su vez a la complejidad aromática de los vinos producidos.

**IOC BoreAL™** se utiliza en fase prefermentativa al menos 24 horas antes de la inoculación de la levadura *Saccharomyces cerevisiae* elegida para llevar a cabo la fermentación alcohólica.

#### ↓ CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS

- Especie : *Lachancea thermotolerans*.
- Resistencia al alcohol : < 10 % vol.
- Resistencia al SO<sub>2</sub> : en vino tinto, sulfitado < 40 mg/L. En vino blanco o rosado : SO<sub>2</sub> libre < 15 mg/L.
- Bajo poder de fermentación alcohólica.
- Necesidades de nitrógeno: elevadas. En todos los casos, asegurar una nutrición clásica de la levadura *Saccharomyces cerevisiae*, pero sistemáticamente complementada por una adición de 25 g/hL de fosfato diamónico en el primer tercio de la fermentación alcohólica. Si el nitrógeno disponible inicial es < 110 mg/L, añadir además 30 g/hL de un nutriente orgánico tras la inoculación de **IOC BoreAL™**.
- Temperatura óptima de desarrollo para la acidificación : 18-25 °C. Evitar las temperaturas demasiado bajas (< 16 °C) para garantizar un crecimiento suficientemente rápido.
- Fase de latencia : corta.
- Producción de acidez volátil : baja.
- Producción de SO<sub>2</sub> : muy baja.
- Producción de etanal : muy baja.
- Producción de glicerol : elevada.
- Formación de espuma : muy baja.
- El ácido láctico inhibe las bacterias lácticas : se recomienda el uso de bacterias enológicas seleccionadas en co-inoculación (antes o justo después de la siembra con *S. cerevisiae*) si se desea realizar la fermentación maloláctica.

#### ↓ CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

#### ↓ DOSIS DE EMPLEO Y DE APLICACIÓN

##### Primera inoculación : **IOC BoreAL™**

- Dosis de empleo : 25 g/hL de mosto.
- Rehidratar con 10 veces su peso en agua a 20-30 °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.
- Si es necesario, aclimatar la levadura a la temperatura óptima incorporando mosto progresivamente. 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. Incorporar al mosto en ausencia de aire con un remontado de homogeneización.
- Esperar 24 horas o más antes de la segunda inoculación. Una inoculación diferida dará lugar a una mayor producción de ácido láctico y debería ser preferible si la temperatura del mosto es baja (< 18 °C).

##### Segunda inoculación : *Saccharomyces cerevisiae*

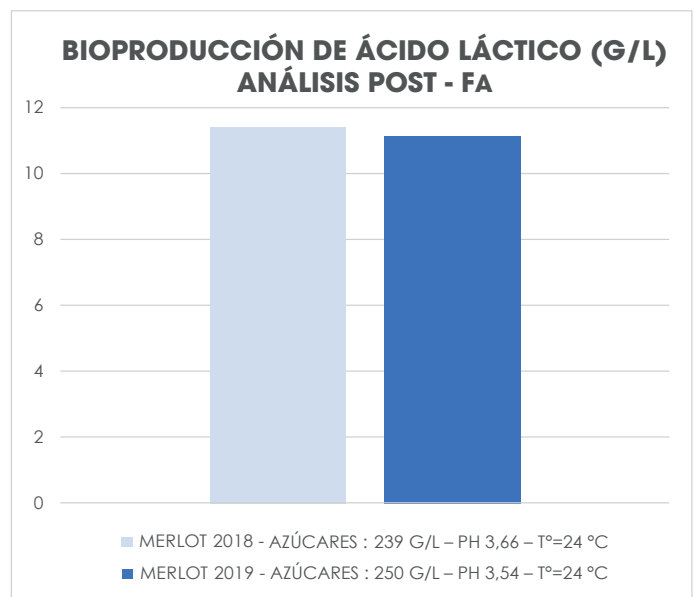
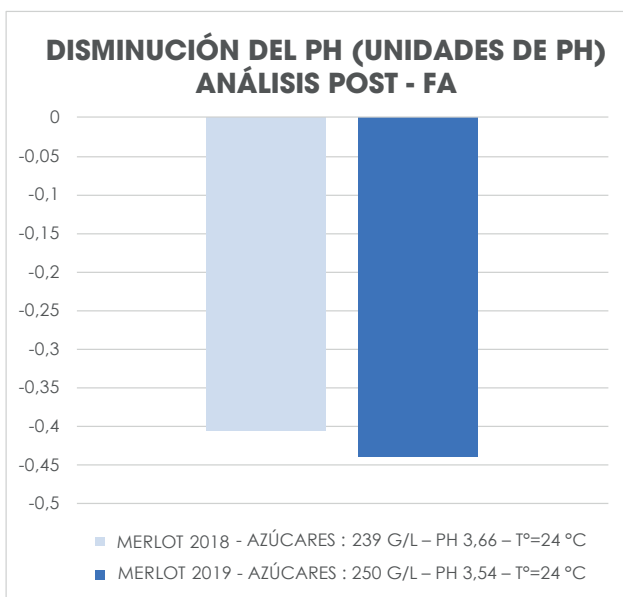
- Dosis de empleo : 20 a 30 g/hL
- Seguir el protocolo tradicional recomendado.

#### ↓ PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

- Bolsa con laminado de aluminio-polietileno de 500 g al vacío.
- Debe almacenarse a una temperatura entre 4 y 11 °C, puede transportarse hasta 3 días a 20 °C. Una vez abierto, el producto debe utilizarse de inmediato.

# IOC BoreAL™

## Un excelente potencial de acidificación de los mostos



(Experimentos realizados en laboratorio. 20 g/hL **IOC BoreAL™** a T0 después 25 g/hL **IOC 18-2007** tras 48 horas – Nutrición de la levadura a T0 y en 1/3 FA).

El ácido láctico bioproducido por **IOC BoreAL™** reequilibra claramente la sensación de frescura en los vinos. A diferencia de otros ácidos, es de origen natural (no procede de la síntesis química), es estable en el tiempo (sin precipitaciones en forma de sales) y, además, aporta redondez al vino.

**IOC BoreAL™** también contribuye, gracias a su metabolismo único, a la complejidad aromática de los vinos y mejora su estabilidad microbiológica por efecto bioprotector indirecto (acidificación).