

# IOC B 2000

## LEVADURAS SECAS ACTIVAS

**Frescor e intensidad aromática**

### ↓ APLICACIONES ENOLOGICAS

La levadura **IOC B 2000** está especialmente recomendada para la obtención de vinos blancos o rosados aromáticos y facilita la expresión olfativa de las cepas y de las uvas pobres en precursores aromáticos biodisponibles.

De este modo, asocia los aromas de tipo éster a una ligera revelación de notas varietales para producir un buqué intenso, afrutado y fresco.

### ↓ CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS

- Especie: *Saccharomyces cerevisiae*.
- Factor Killer: K2 activa.
- Resistencia al alcohol: moderada (14 % vol.)
- Necesidad de nitrógeno: baja. Utilizar preferentemente nutrientes complejos u orgánicos para evitar la aparición de olores azufrados.
- Garantiza fermentaciones regulares entre 12 °C y 24 °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>: baja a moderada.
- Formación de espuma: baja.
- Compatibilidad con las bacterias lácticas en coinoculación/en inoculación secuencial: : baja / media

### ↓ 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

- Dosis 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 mostro 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 y 10 kg al vacío.

Conservar en lugar fresco y seco.

Una vez abierto, el producto debe ser utilizado rápidamente.