



## Suavidad, amplitud y estabilidad de la espuma de los vinos espumosos

### ↓ APLICACIONES ENOLÓGICAS

**IOC DI-VINA™** es fruto de un programa de investigación cuyo objetivo consistía en aprovechar la biodiversidad de las levaduras para mejorar la calidad de los vinos espumosos.

Combina las excepcionales capacidades sensoriales de una cepa específica de *Hanseniaspora vineae* con la robustez fermentativa de una levadura *Saccharomyces cerevisiae* complementaria. A través de su autólisis precoz durante la fermentación alcohólica primaria y su liberación de compuestos activos de levadura, permite mejorar la redondez de los vinos espumosos, así como recubrir la acidez y la agresividad de la efervescencia en boca.

Asimismo, su liberación de polisacáridos contribuirá a la estabilidad de la espuma del vino y a la longitud en boca.

Además, **IOC DI-VINA™** favorece la elegancia y la complejidad aromática.

### ↓ CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS

- Especies: *Hanseniaspora vineae*, *Saccharomyces cerevisiae*.
- Factor Killer: K2 activo (*S. cerevisiae*).
- Resistencia al alcohol: moderada (al menos 13,5 % vol.).
- Resistencia al SO<sub>2</sub>: moderada (≤ 5 g/hL).
- Necesidades de nitrógeno: moderadas.
- Garantiza fermentaciones regulares entre 15 °C y 25 °C.
- Fase de latencia: corta. Se recomienda encarecidamente la inoculación en el momento del encubado para obtener

rendimientos óptimos, además de una rehidratación en presencia de un protector en caso de un contenido elevado en alcohol.

- Velocidad de fermentación: moderada.
  - Producción de acidez volátil: baja a moderada.
  - Producción de SO<sub>2</sub>: muy baja.
  - Compatibilidad con las bacterias lácticas en co-inoculación o en inoculación secuencial: baja / media.
- Se recomienda el uso de **INOACTER™** en pH bajos (<3,15).

### ↓ CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

### ↓ DOSIS Y MODO DE EMPLEO

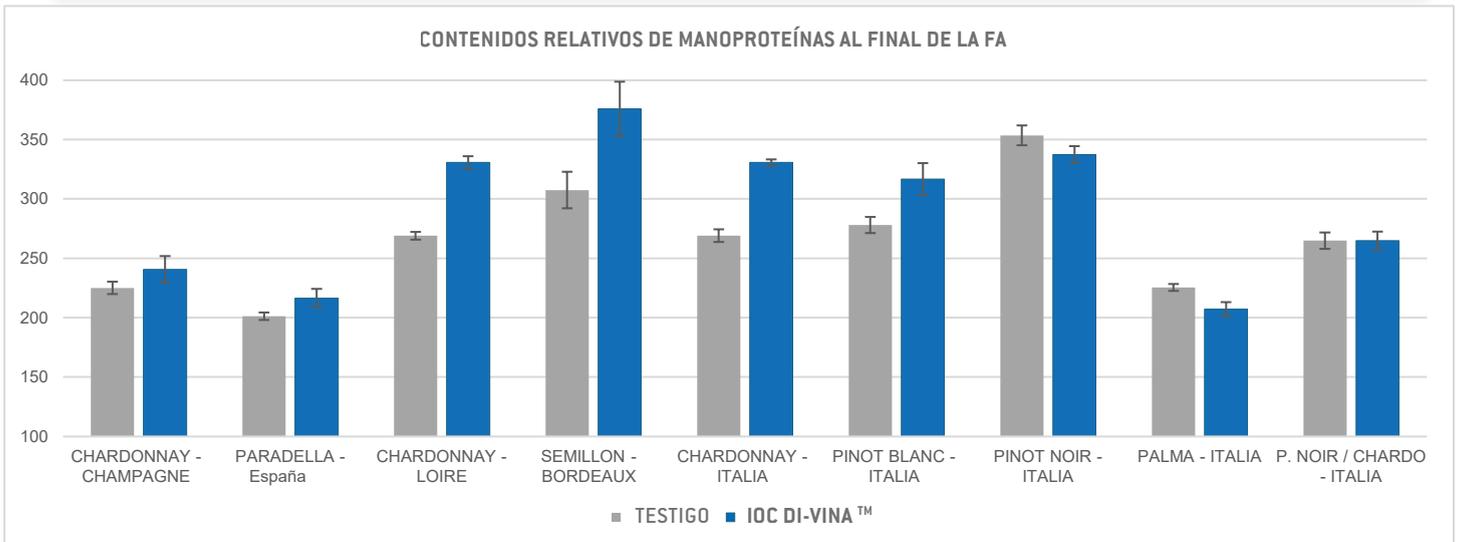
- Dosis de empleo: 20 a 30 g/hL
- Rehidratación simplificada si se utiliza **ACTIPROTECT EXPRESS™**: en agua a temperatura ambiente (>15 °C), sin necesidad de aclimatar la levadura a la temperatura del mosto. En caso contrario, proceder siguiendo los pasos siguientes:
  - Rehidratar con 10 veces su peso 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.
  - 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.
  - En condiciones difíciles, proceder a una rehidratación en presencia de un protector **ACTIPROTECT™**.
  - Nutrición: no utilizar sales de amonio antes de la mitad de la FA. Resulta imprescindible añadir tiamina (o un nutriente que la contenga) después de la siembra. Nuestra recomendación: añadir **ACTIVIT 0™** a 40 g/hL en la siembra de levadura y, si el nitrógeno asimilable inicial es inferior a 120 mg/L, realizar una suplementación adicional a un tercio de la FA (nutriente orgánico o incluso DAP a 20-40 g/hL).



### ENVASE Y CONSERVACIÓN

- Bolsa con laminado de aluminio-poliétileno de 500 g al vacío.
- Conservar en un lugar fresco (4 -11 °C) y seco. Una vez abierto el producto, consumir de inmediato.

### UNA LIBERACIÓN PRECOZ DE POLISACÁRIDOS: VOLUMEN EN BOCA MEJORADO Y CRIANZA ACELERADA



*Hanseniapora vineae* es una especie de levadura conocida por su autólisis precoz durante la fermentación alcohólica. Esta capacidad se manifiesta plenamente en **IOC DI-VINA™**. Permite obtener un mayor contenido de polisacáridos antes del inicio de la crianza sobre lías, lo que permite plantearse crianzas más cortas para los vinos espumosos. Esta característica también convierte a **IOC DI-VINA™** en una herramienta ideal para limitar el uso de aditivos de recubrimiento, como la goma arábiga.

### CONTRIBUCIÓN A LA ESTABILIDAD DE LA ESPUMA

Las proteínas y polisacáridos liberados durante la autólisis de **IOC DI-VINA™** tienen la capacidad de proteger las burbujas de los vinos espumosos durante su ascenso y, por lo tanto, estabilizar la espuma formada en la copa. Esta es la tendencia recurrente que observamos en nuestros ensayos. La agresividad de las burbujas en boca también se atenúa.

