

IOC DIRECT UNIVERSE™

LEVADURAS SECAS ACTIVAS

Levadura específicamente desarrollada para una inoculación directa en el mosto.

↓ APLICACIONES ENOLÓGICAS

La levadura **IOC DIRECT UNIVERSE™** se deriva del programa de investigación **YEASTCELL™** realizado por la empresa Lallemand en colaboración con el INRAE Sciences pour l'œnologie [Ciencias para la enología]. Este proyecto tuvo como objetivo particular seleccionar, por evolución adaptativa, diferentes levaduras que se aclimaten más eficazmente a las condiciones estresantes del mosto de uva, encontradas durante la siembra (azúcares, acidez, sulfitos, temperatura). Son, por lo tanto, sus características genéticas únicas las que le permiten de ser utilizado en inoculación directa sin pasar por una fase previa de rehidratación y sin sufrir una pérdida de eficacia, y eso en una amplia gama de condiciones de uso.

IOC DIRECT UNIVERSE™ simplifica el trabajo de los vinificadores, sin comprometer su rendimiento. Se utiliza con éxito en cosecha tinta, mosto blanco y mosto rosado. Asegura la expresión clara y respetuosa del potencial aromático de los vinos.

↓ CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS

- Especie : *Saccharomyces cerevisiae*.
- Resistencia al alcohol : < 15,5 % vol.
- Resistencia al SO₂ : alta.
- Vitalidad y capacidad fermentativa : fuertes.
- Necesidad de nitrógeno : baja a moderada.
- Temperatura óptima de fermentación : 15-30 °C.
- Fase de latencia : corta a media.
- Producción de acidez volátil : baja
- Formación de espuma : muy baja.

↓ CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

↓ DOSIS DE EMPLEO Y DE APLICACIÓN

- Dosis de empleo : 20 a 30 g/hL
- Añadir la levadura sin rehidratación previa, directamente en la parte superior de la cuba o mejor aún, durante el llenado. Se recomienda un remontado de homogeneización.

Nota : no hay ninguna contraindicación para inocular la levadura después de una rehidratación previa.

↓ PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

- Bolsas con laminado de aluminio-polietileno de 10 kg al vacío.
- Guardar en un lugar fresco y seco. Una vez abierto, el producto debe utilizarse rápidamente.

IOC DIRECT UNIVERSE™

UNA SIEMBRA MÁS FÁCIL Y RÁPIDA DE MOSTOS Y COSECHAS...

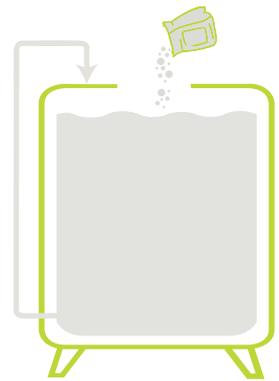
Abrir la bolsa de levadura, espolvorear la levadura seca activa durante el encubado seguido de una simple homogeneización del mosto: no se necesita nada más para iniciar la fermentación con **IOC DIRECT UNIVERSE™**.

Numerosos estudios han demostrado la considerable ventaja de rehidratar las levaduras enológicas de *Saccharomyces cerevisiae*, sean cuales sean: mejor vitalidad celular, mejor expresión aromática del mosto.

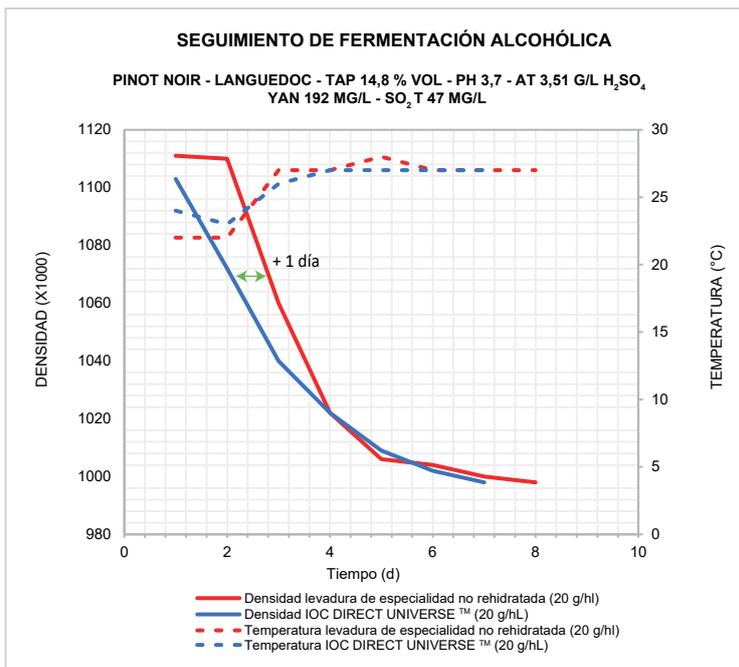
Sin embargo, gracias a su patrimonio genético específico revelado durante una selección de levaduras por evolución adaptativa¹ (técnica 100 % no OGM), **IOC DIRECT UNIVERSE™** le permite entrar realmente al universo de la siembra directa de mostos sin rehidratación previa.

Mucho más allá de las simples pruebas de validación, es por lo tanto sus capacidades intrínsecas de resistencia a múltiples estreses del mosto las que permiten que **IOC DIRECT UNIVERSE™** se inocule directamente sin compromiso para la calidad de la fermentación y de los vinos. Esta singularidad ofrece a los vinificadores una herramienta de simplificación del proceso para realizar fermentaciones francas, limpias y que expresen el carácter afrutado de los vinos.

Para objetivos sensoriales más específicos (tiales, ésteres, volumen en boca), le recomendamos seguir utilizando nuestras levaduras de especialidad dedicadas, con rehidratación previa.



... ¡SIN COMPROMETER LA FINALIZACIÓN DE LA FERMENTACIÓN!



IOC DIRECT UNIVERSE™ en inoculación directa ha mostrado un comportamiento cinético ejemplar en todos los ensayos y usos sobre el terreno que fueron realizados con él.

Una fermentación completa, una acidez volátil controlada, características sensoriales expresadas sin máscara reductora u oxidativa, ya sea en mostos blancos o tintos.

Se le presentó una amplia gama de condiciones de fermentación (temperaturas, alcohol probable, turbideces) sin que estas la alteraran. En comparación, el uso de levaduras clásicas inoculadas sin rehidratación dio como resultado fermentaciones lentas o incluso paradas.

¹ Referencia: Ferreira D. (2017) Stress resistance during the lag phase of wine fermentation and development of optimized yeasts. PhD Thesis, École Doctorale GAIA, Montpellier.