

IOC FIZZ +

LEVADURAS SECAS ACTIVAS

El desarrollo del carácter frutoso en el método Charmat

↓ APLICACIONES ENOLOGICAS

La levadura **IOC FIZZ+** ha sido seleccionada para responder a las expectativas de la producción de vinos espumosos de alta expresión mediante el método Charmat. Posee buenas aptitudes fermentativas en la toma de espuma y asimismo asegura una segunda fermentación rápida y completa. Contribuye igualmente a la intensidad aromática de los vinos al revelar sus notas frutosas.

↓ CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS

- Especie : *Saccharomyces cerevisiae* galactose-.
- Factor killer : K2 activo (implantación facilitada).
- Resistencia al alcohol : 14% vol.
- Producción de acidez volátil : muy débil.
- Asegura fermentaciones normales entre 15 y 35°C.

↓ 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.