

IOC PRESTIGE

LEVADURAS SECAS ACTIVAS

Cepa : *Saccharomyces cerevisiae* killer

APLICACIONES ENOLOGICAS

La levadura **IOC PRESTIGE** de alta gama destinada a la elaboración de vinos nobles y de raza.

IOC PRESTIGE ha sido seleccionado por su gran capacidad a fermentar los más altos grados alcohólicos.

La cepa y el terruño se expresan libremente y no son en absoluto modificados o enmascarados por aromas específicos a la levadura o por desviaciones fermentativas.

Además, la cepa **IOC PRESTIGE** está perfectamente adaptada al "trabajo sobre borras separadas" en tinto.

CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS

- Rendimiento alcohólico : 16 g de azúcar para 1% de alcohol.
- Baja producción de acidez volátil.
- Resistencia al alcohol elevada : > 15% de vol.
- Producción de glicerina : 6 g/L
- Producción de SO₂ muy baja
- Baja formación de espuma.
- Factor Killer K2 activo (implantación de la cepa facilitada)
- Asegura el buen arranque de una fermentación regular y completa.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

- Levaduras reactivables : > 10 mil millones de células/g.
- Pureza microbiológica : menos de 10 levaduras salvajes por millón de células.

DOSIS Y MODO DE EMPLEO

- 10 a 20 g/hL de mosto.

REHIDRATACION

- 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 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 ACTIPROTECT +.

ENVASE Y CONSERVACIÓN

- Bolsas de aluminio polietileno de 500 g al vacío.

La fecha óptima de utilización del **IOC PRESTIGE** en su envase de origen, está indicada en la etiqueta.

Conservar en su envase de origen a una temperatura menor a 25°C.