

# IOC R 9008™

## LEVADURAS SECAS ACTIVAS

**Volumen, frutas maduras, salinidad y longevidad**

### ↓ APLICACIONES ENOLOGICAS

Gracias a su fuerte producción de polisacáridos, en los vinos con una importante graduación alcohólica, **IOC R 9008™** permite limitar la sensación ardiente provocada por el etanol. Es una de las levaduras más interesantes para gestionar la longevidad. En efecto, permite reducir los riesgos de aromas herbáceos y las sensaciones tánicas agresivas en variedades de uva sensibles: merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc, carménère, malbec, grenache, etc.

En las condiciones difíciles de los mostos procedentes de zonas vitícolas cálidas, contribuye a limitar la percepción de la sequedad y del amargor, intensificando la mineralidad/salinidad y el largo en boca.

**IOC R 9008™** ha sido seleccionada para desarrollar los aromas de frutas maduras complejos y el volumen en boca de los vinos tintos estructurados obtenidos a partir de uvas concentradas, totalmente maduras.

### ↓ CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS

- Especie: *Saccharomyces cerevisiae*.
- Factor Killer: sensible.
- Resistencia al alcohol: elevada (16 % vol.)
- Necesidad de nitrógeno: baja. Utilizar preferentemente nutrientes complejos para evitar la aparición de olores azufrados.
- Asegura unas fermentaciones regulares entre 18 °C y 30 °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: elevada.
- Producción de acidez volátil: moderada.
- Producción de SO<sub>2</sub>: muy baja.
- Formación de espuma: moderada.
- Compatibilidad con las bacterias lácticas en coinoculación o en inoculación secuencial: buena.

### ↓ 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

- 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 a 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

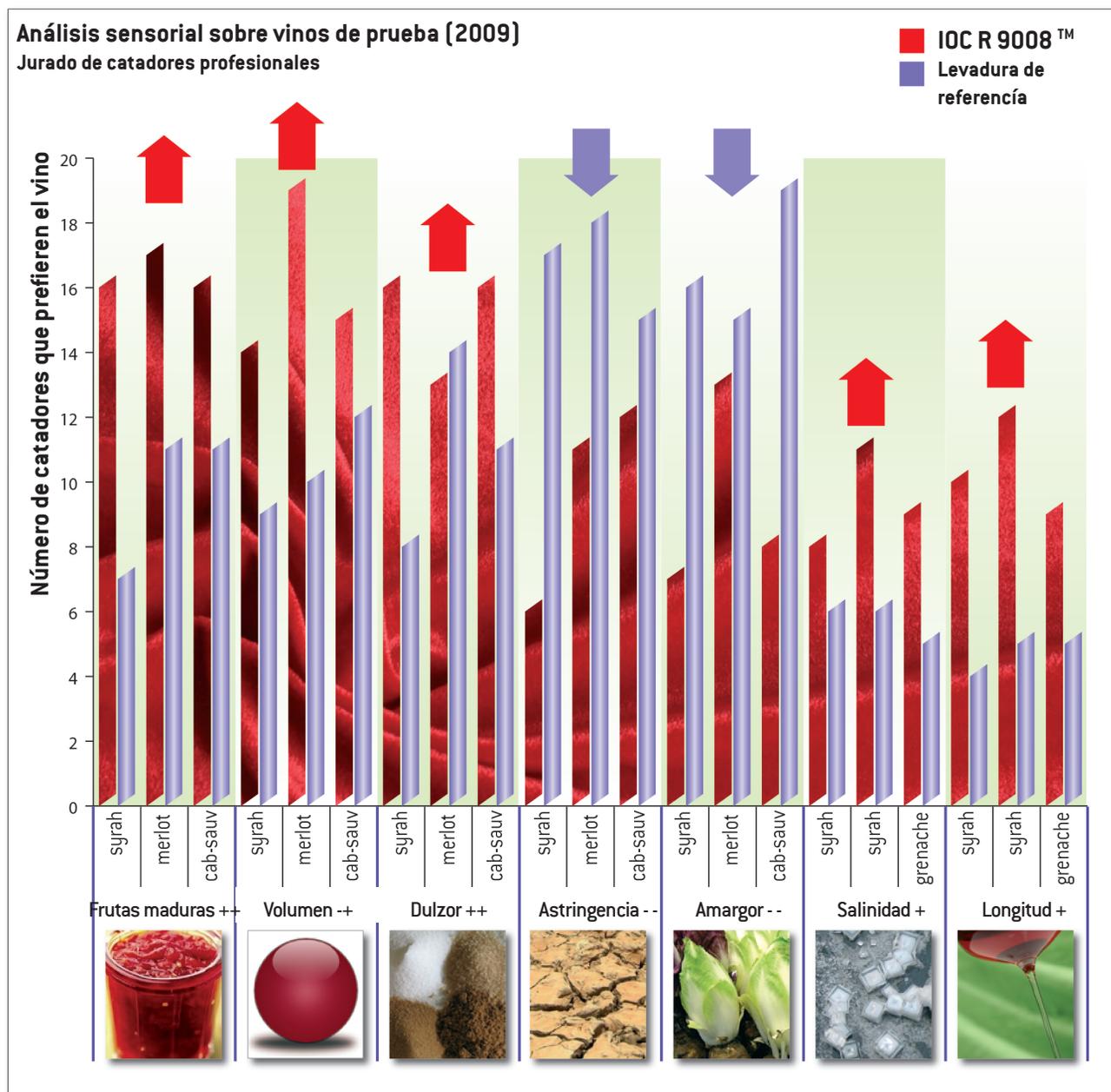
- Bolsas de aluminio polietileno de 500 g y 10 kg al vacío.

Conservar en lugar fresco y seco

Una vez abierto, el producto debe ser utilizado rápidamente.

# IOC R 9008™

« Mineralidad y frutas maduras en un guante de terciopelo »



IOC R 9008™ ha demostrado, en numerosos ensayos y vinificaciones, su propensión a desarrollar los aromas de frutas maduras en las vendimias concentradas. Incrementando la untuosidad y el volumen en boca de las materias ricas en taninos, los vinos obtenidos evocan el espesor, la densidad y la textura, pero también la suavidad del terciopelo.

También se ha percibido en estos análisis sensoriales una tendencia a poner en valor la salinidad de los vinos y del terroir, contribuyendo de manera importante a la sensación de longitud en boca.