

IOC SMOOZBERRY™

LEVADURAS SECAS ACTIVAS

Volumen en boca e intensidad afrutada varietal en los vinos tintos

APLICACIONES ENOLÓGICAS

La levadura **IOC SMOOZBERRY™** ha sido desarrollada a partir de un programa de investigación específico destinado a ofrecer herramientas biológicas adaptadas a las nuevas expectativas de los consumidores de vino tinto. Su robustez la hace ideal para la fermentación de vendimias concentradas. Gracias a su excepcional liberación de manoproteínas, recubre los taninos más secos y atenúa la sensación de quemazón, contribuyendo de forma natural a una sensación de plenitud y redondez.

IOC SMOOZBERRY™ posee asimismo una excelente capacidad para revelar los aromas varietales de las variedades de uva negras, como la beta-damascenona, que potencia los aromas afrutados, determinados ésteres y ciertos tioles varietales. Este fondo aromático exalta las notas de frutas negras [mora, grosella negra] y contribuye a la frescura de estos vinos.

CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS

- Especie: *Saccharomyces cerevisiae*.
- Factor Killer: K2 activo.
- Resistencia al alcohol: elevada (16 % vol).
- Necesidades de nitrógeno: moderadas.
- Garantiza fermentaciones regulares entre 18 °C y 30 °C. Evitar temperaturas >26 °C en caso de que el contenido de alcohol potencial sea >14 % vol.
- 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: media.
- Producción de SO₂: muy baja.
- Compatibilidad con las bacterias lácticas en co-inoculación o en inoculación secuencial: buena.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

- Levaduras revivificables: > 10 000 millones de células/g.
- Pureza microbiológica: menos de 10 levaduras silvestres por millón de células.

DOSIS Y MODO DE EMPLEO

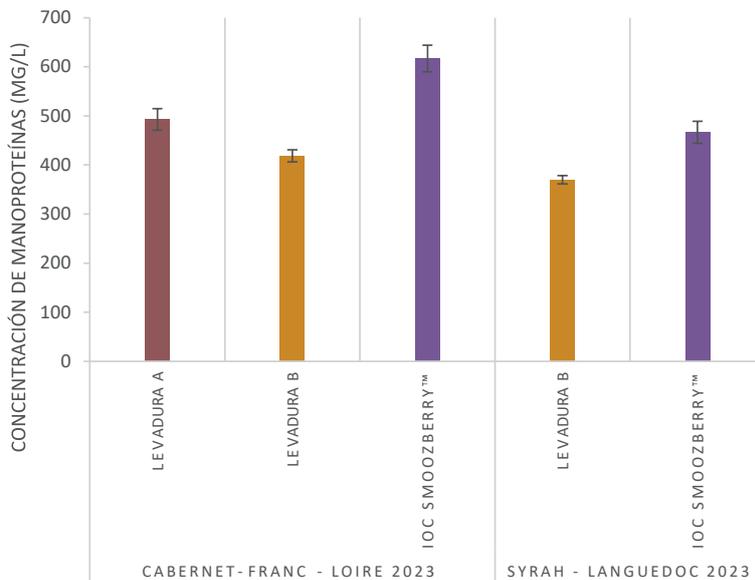
- Dosis de empleo: entre 20 y 30 g/hL de mosto.
- Rehidratación simplificada en caso de utilización de **ACTIPROTECT EXPRESS™**: en agua a temperatura ambiente (>15 °C), sin necesidad de aclimatar la levadura a la temperatura del mosto. En caso contrario, proceder siguiendo los pasos siguientes:
- Rehidratar en 10 veces su peso de agua a 37 °C. Se desaconseja la rehidratación directa en el mosto. Es esencial rehidratar la levadura en un recipiente limpio.
- Agitar suavemente y a continuación dejar reposar 20 minutos.
- En caso necesario, aclimatar el cultivo de levadura a la temperatura del mosto incorporando progresivamente el mosto. La diferencia de temperatura entre el mosto a sembrar y el medio de rehidratación no debe ser nunca superior a 10 °C.
- La duración total de rehidratación no debe superar nunca los 45 minutos.
- En el caso de condiciones difíciles, proceder a una rehidratación en presencia de **ACTIPROTECT +™**.

ENVASE Y CONSERVACIÓN

- Bolsita de laminado de aluminio-polietileno de 500 g al vacío.
- Almacenar el lugar fresco y seco. Una vez abierto, el producto debe ser utilizado rápidamente.

UNA LIBERACIÓN ACCELERADA DE MANOPROTEÍNAS VOLUMEN Y ACCESIBILIDAD DE LOS VINOS

CONTENIDO DE MANOPROTEÍNAS EN VINOS ACABADOS
ANÁLISIS POR HPLC



IOC SMOOZBERRY™ es una levadura caracterizada por su potente y precoz liberación de manoproteínas. Estos biopolímeros, que suelen liberarse durante la crianza sobre lías, contribuyen a reforzar la sensación de volumen en boca al tiempo que reducen la astringencia de los taninos más secos.

Esta contribución más importante con **IOC SMOOZBERRY™** no solo permite resaltar las cualidades del vino en una fase más temprana de la degustación, sino que además contribuye a su redondez, plenitud y menor agresividad, haciéndolo más accesible a los nuevos consumidores de vino.

FIRMEMENTE ORIENTADO A LA REVELACIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS VARIETALES DE LAS VARIEDADES DE UVA NEGRAS

La beta-damascenona es un aroma clave derivado de un precursor no volátil presente en la uva. Potencia la percepción de los ésteres afrutados y suprime las notas vegetales. **IOC SMOOZBERRY™** posibilita el máximo aprovechamiento de este potencial varietal, gracias a su actividad enzimática específica.

Además, **IOC SMOOZBERRY™** refuerza la tipicidad varietal al revelar en mayor medida los ésteres complejos derivados de las notas afrutadas persistentes, pero también de forma muy significativa ciertos tioles volátiles representativos de variedades de uva como syrah, merlot, cabernet, mourvèdre, garnacha negra, tempranillo, gamay e incluso pinot.

De este modo, **IOC SMOOZBERRY™** permite realzar las características específicas de las variedades de uva de los vinos tintos.

RATIOS DE CONCENTRACIÓN DE NORISOPRENOIDES C13-REVELADOS POR
IOC SMOOZBERRY™ EN COMPARACIÓN CON LAS LEVADURAS DE REFERENCIA

