

# IOC 11-1002

## LEVADURAS SECAS ACTIVAS

Cepa : *Saccharomyces cerevisiae*

### ↓ APLICACIONES ENOLOGICAS

Vinificación de los vinos blancos, rosados y tintos ligeros.

**IOC11-1002** presenta una fuerte resistencia a los grados alcohólicos elevados. Asegura una fermentación regular y completa, sin darle al vino ningún carácter aromático particular.

### ↓ CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS

- Rendimiento alcohólico: 16,5 g/L de azúcar para 1% de alcohol (en función de la temperatura).
- Resistencia al alcohol elevada: > 15% de vol.
- Muy baja producción de SO<sub>2</sub> y de componentes azufrados.
- Baja producción de acidez volátil.
- Muy baja formación de espuma.
- Baja producción de alcoholes superiores.

### ↓ DOSIS Y MODO DE EMPLEO

- En blancos y rosados : 10 a 20 g/hL de mosto.
- En tintos : 20 a 25 g/hL de mosto.

### ↓ REHIDRATACION

- Diluir las levaduras secas en 10 veces su peso de agua tibia (35 a 40°C) y azucarada (50 g/L de azúcar).

Pueden ser igualmente rehidratadas, a las mismas temperaturas, en una mezcla conteniendo 1/3 de mosto no sulfitado y dos tercios de agua.

Dejar descansar sin agitar durante 20 a 25 minutos. Mezclar y añadir la suspensión de levaduras al mosto previamente sulfitado, homogeneizando la mezcla gracias a un remontado.

No se aconseja conservar las levaduras en un medio de rehidratación más allá del tiempo indicado.

### ↓ ENVASE Y CONSERVACIÓN

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

La fecha óptima de utilización del **IOC 11-1002** en su envase de origen, está indicada en la etiqueta.

Conservar en su envase de origen a una temperatura entre 5 y 25°C.