

IOC 11-1002 K

LEVADURAS SECAS ACTIVAS

Cepa : *Saccharomyces cerevisiae* killer

↓ APLICACIONES ENOLOGICAS

Se utiliza la cepa **IOC 11-1002 K** para la vinificación de los vinos blancos, rosados y tintos. Permite obtener vinos finos.

El carácter killer de esta cepa favorece su implantación y permite un arranque de fermentación rápida.

IOC 11-1002 K asegura fermentaciones regulares y completas.

Además, presenta una resistencia a los grados alcohólicos elevados.

↓ CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS

- Rendimiento alcohólico : 16g de azúcar para 1% de alcohol.
- Baja producción de acidez volátil.
- Resistencia al alcohol elevada > 15% vol.
- Producción de glicerina : 6g/L.
- Resistencia al SO₂.
- Producción de SO₂ nula.
- Muy baja formación de espuma.

↓ 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

- Vinos blancos y rosados : 10 a 20 g/hL de mosto.
- Vinos 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 K** en su envase de origen está indicada en la etiqueta.

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