

IOC B 3000

LEVADURAS SECAS ACTIVAS

Frutas amarillas, flores y volumen en boca

↓ APLICACIONES ENOLOGICAS

IOC B 3000 es la levadura específica de los vinos blancos basados en la elegancia. Pone en valor la intensidad y la complejidad aromáticas de los vinos, apoyándose en unas notas de frutas amarillas y flores. Sus buenas capacidades de fermentación la convierten en la aliada perfecta para prevenir los riesgos de aparición de olores azufrados denominados «de reducción»; así permite obtener unos vinos más límpidos.

IOC B 3000 refuerza el volumen en boca y se revela como una excelente levadura de crianza; transcurridos unos meses, los vinos obtenidos presentan una gran persistencia aromática.

Ha sido seleccionada por su aptitud para revelar unos vinos afrutados, armoniosos y redondos.

↓ CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS

- Especie: *Saccharomyces cerevisiae*.
- Factor Killer: sensible.
- Resistencia al alcohol: moderada (14 % vol.)
- Necesidad de nitrógeno: moderada. Utilizar preferentemente nutrientes complejos para evitar la aparición de olores azufrados.
- Garantiza fermentaciones regulares entre 14 °C y 24 °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: moderada.
- Producción de acidez volátil: baja.
- Producción de SO₂: muy baja.
- Formación de espuma: baja.
- Compatibilidad con las bacterias lácticas en coinoculación/en inoculación secuencial: : excelente / excelente

↓ 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 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

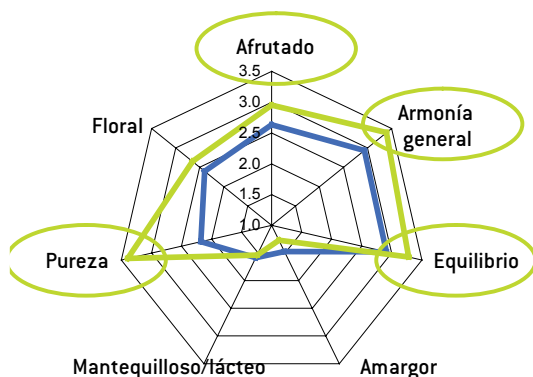
- Bolsas de aluminio polietileno de 500 g al vacío.
- Conservar en lugar fresco y seco
Una vez abierto, el producto debe ser utilizado rápidamente.

↓ **IOC B 3000: la complejidad aromática y la armonía en boca**

Los resultados de los experimentos sobre el terreno.

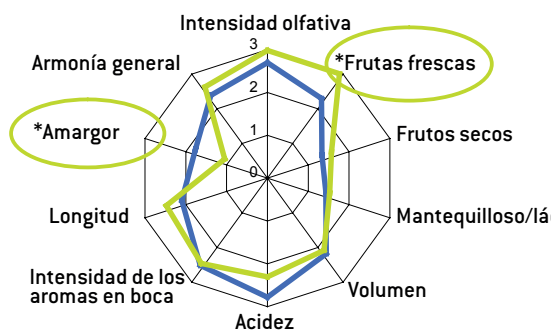
chardonnay 2009

Medias de las notas de cata obtenidas
jurado profesional (19 catadores)
tendencias principales observadas



ugni blanc 2009

Media de las notas de cata obtenidas
Jurado profesional (21 catadores)
*: diferencia significativa respecto al umbral del 5 %.



— Cepa testigo
— IOC B 3000

IOC B 3000

Notas de cata de los usuarios de IOC B 3000 con diferentes variedades de uva:

- Sauvignon / variedades de uva alsacianas
- Chardonnay / Champagne
- Grenache / Provence
- Chardonnay / Borgoña
- Viognier / Côtes du Rhône
- Chardonnay / Valle del Ródano
- Roussane, Grenache y Roussillon
- Vinos melosos, Jurançon y Roussillon
- Grenache blanc, Clairette / Provence

Aromas finos, elegantes, buena fermentación
Redondez en boca, cítricos
Exquisitos aromas de frutas con hueso
Buena expresión aromática, carácter graso
Muy graso sobre notas de frutas blancas (melocotón, pera, etc.) y cítricos
Vinos grasos con notas de frutas blancas y amarillas, con un buen largo
Grasos con notas de frutas amarillas y un final de cítricos
Muy buenos resultados en vinos melosos
Nota fresca expresiva, frutas blancas y especias, buen equilibrio