

IOC BE FRESH™



LEVADURAS SECAS ACTIVAS

Vinos tintos concentrados, afrutados y frescos, sin aromas azufrados de reducción

↓ APLICACIONES ENOLÓGICAS

IOC BE FRESH™ es el resultado de una innovadora tecnología de selección de levaduras.

Auténtica herramienta de revelación de los aromas vinculados a la frescura de la fruta en los vinos tintos, no posee, por tanto, la capacidad de formar SO₂. Además, reduce la formación de etanal, una molécula que combina fuertemente los sulfitos.

No obstante, **IOC BE FRESH™** es ante todo la levadura ideal para producir vinos tintos sin reducción (aromas de tipo H₂S), lo que la hace especialmente adecuada para variedades de uva como Syrah, Mourvèdre y muchas otras variedades sensibles.

Todas estas características hacen que **IOC BE FRESH™** sea una herramienta excepcional para la vinificación de cosechas maduras y la obtención de vinos tintos sanos, presenta una magnífica frescura y pureza tanto en nariz como en boca, al tiempo que permite limitar el contenido de sulfitos a su nivel más bajo.

↓ CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS

- Especie : *Saccharomyces cerevisiae*.
- Factor Killer : K2 activo.
- Resistencia al alcohol : 16 % vol.
- Necesidad de nitrógeno : elevada. La suplementación nutricional es necesaria y debe adaptarse en función del nivel inicial de nitrógeno asimilable.
- Garantiza fermentaciones regulares entre 20 °C y 28 °C. Evitar temperaturas > 26 °C en caso de nivel de alcohol potencial > 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 : moderada, aún más baja si el alcohol potencial < 14,5 % vol.
- Producción de SO₂ : casi nula.
- Producción de H₂S : muy rara.
- Producción de etanal : muy baja.
- Producción de espuma : baja.

↓ 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 : 20 a 30 g/hL.
- Rehidratación simplificada si se utiliza 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 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.
- Si es necesario, aclimatar la levadura a la temperatura óptima incorporando mosto progresivamente. 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 el caso de condiciones difíciles, proceder a una rehidratación en presencia de un protector ACTIPROTECT™.

↓ ENVASE Y CONSERVACIÓN

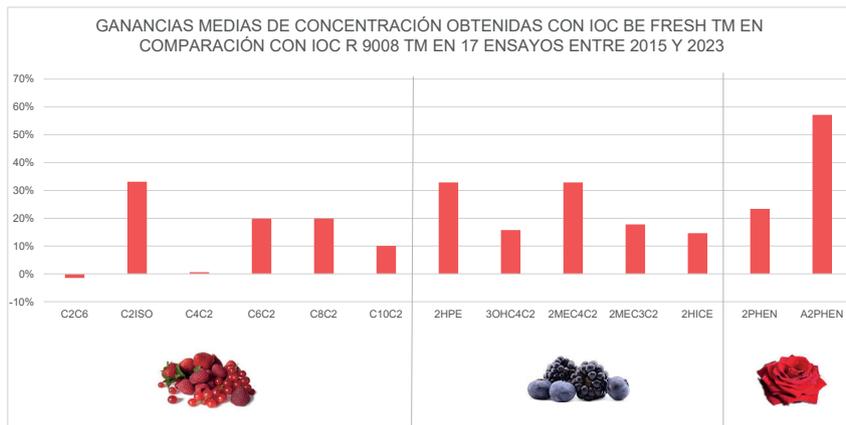
- Bolsita de laminado de aluminio-polietileno de 500 g al vacío.
- Almacenar el lugar fresco y seco. Una vez abierto, el producto debe ser utilizado rápidamente.



La herramienta natural para limitar los sulfitos y reequilibrar la frescura de las cosechas maduras

RESTAURAR LA FRESCURA DE LAS UVAS MADURAS, EN NARIZ Y EN BOCA

IOC BE FRESH™ tiene la capacidad de revelar compuestos aromáticos específicos identificados como implicados en el carácter de fruta fresca de los vinos tintos. Por tanto, contribuye a aumentar la concentración de ciertos ésteres de ácidos grasos lineales (frutos rojos frescos) y ramificados (frutos negros frescos), respetando la tipicidad de las variedades de uva.



C2ISO : acetato de isoamilo - C4C2 : butanoato de etilo - C6C2 : hexanoato de etilo - C8C2 : octanoato de etilo - 3OHC4C2 : 3 - hidroxibutanoato de etilo - 2MEC4C2 : 2 - metilbutanoato de etilo - 2MEC3C2 : 2 - metilpropanoato de etilo - 2PHEN : 2 - feniletanol - A2PHEN : acetato de 2 - feniletilo

Además, esta frescura olfativa se ve reforzada por la capacidad de **IOC BE FRESH™** para preservar el ácido málico presente en la uva, mientras que la mayoría de las levaduras tienden a consumirlo parcialmente durante la fermentación alcohólica (consumo potencial en torno al 10-30%). **IOC BE FRESH™** amplifica la pureza de esta frescura al ser incapaz de producir sulfitos, verdaderas máscaras aromáticas. De hecho, aunque la mayoría de las levaduras pueden acumular sulfitos a partir de sulfatos - en mayor o menor medida dependiendo de las cepas y las condiciones de fermentación - **IOC BE FRESH™** no presenta esta capacidad. Las tendencias reductoras también son muy limitadas con esta levadura.

LA LEVADURA QUE NO PROVOCA REDUCCIÓN

A lo largo de su proceso de selección, **IOC BE FRESH™** ha prestado especial atención a la producción de aromas azufrados negativos como el H₂S.

El resultado es una levadura cuya contribución a la «reducción» de los vinos es prácticamente nula, incluso en variedades de uva sensibles como Syrah, Mourvèdre y muchas otras.

Asociada con las estrategias y herramientas desarrolladas por el IOC para el control de la oxidación y la contaminación microbiológica, ya sea durante las etapas de prefermentarias, fermentarias o en crianza, **IOC BE FRESH™** es una potente palanca para reducir las concentraciones de SO₂.

