

IOC BIO™

LEVADURAS SECAS ACTIVAS



Levadura orgánica seleccionada para la vinificación

↓ APLICACIONES ENOLOGICAS

IOC BIO™ es una levadura orgánica certificada que cumple todas las condiciones exigidas por la normativa europea (834/2007 y 1254/2008). Esta levadura no contiene monoestearato de sorbitán (E491). Todos los insumos utilizados durante el proceso de producción de la levadura son conformes al pliego de cargos para la certificación biológica.

La levadura **IOC BIO™** ha sido elegida por su gran versatilidad de usos: factor killer, tolerancia al alcohol y adaptabilidad a una amplia gama de temperaturas de fermentación. Se puede utilizar para la vinificación de tintos, rosados y blancos.

↓ CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS

- Especie : *Saccharomyces cerevisiae*.
- Factor Killer : K2 activa.
- Resistencia al alcohol : 16 % vol.
- Necesidad de nitrógeno : baja. Utilizar preferentemente nutrientes complejos u orgánicos para evitar la aparición de olores azufrados.
- Fase de latencia : corta. Se recomienda encarecidamente la inoculación en el momento del encubado para obtener rendimientos óptimos.
- Garantiza fermentaciones regulares entre 14 °C y 28 °C.
- Velocidad de fermentación : elevada.
- Producción de acidez volátil : baja.

↓ 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 mostro 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.

↓ 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.