

IOC HARMONIE

LEVADURAS SECAS ACTIVAS

Cepa : *Saccharomyces cerevisiae*

↓ APLICACIONES ENOLOGICAS

La levadura **IOC HARMONIE** respeta las características aromáticas de las variedades (cepas) y de los terruños.

Los mostos fermentados con **IOC HARMONIE** dan vinos blancos y rosados de una gran fineza, y vinos tintos con aromas muy francos.

En todos casos, **IOC HARMONIE** ha sido seleccionada por la Universidad de Davis en California, y clasificada con el número 522.

↓ CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS

- Rendimiento alcohólico : 16,5 g/L de azúcar para 1% de alcohol.
- Muy baja producción de acidez volátil.
- Resistencia al alcohol elevada : > 15% de vol.
- Producción de glicerina : 5 g/L
- Asegura un buen arranque de la fermentación.
- El consumo de azúcar es regular y completo.

↓ 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

- 10 a 20 g/hL de mosto

↓ REHIDRATACION

- 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.

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

Conservar en su envase de origen a una temperatura inferior a 25°C.