

# IOC Infini'TwICE™

## LEVADURAS SECAS ACTIVAS

**El perfecto equilibrio entre volumen y frescor de los vinos blancos, sin límite**

### ↓ APLICACIONES ENOLÓGICAS

La levadura **IOC TwICE™** ha sido seleccionada por el Institut Français de la Vigne et du Vin de Beaune como la más adecuada para la elaboración de vinos Chardonnay frescos, complejos y equilibrados.

A partir del conocimiento adquirido por IOC sobre el comportamiento de las levaduras en mezcla, **IOC Infini'TwICE™** es una sinergia real entre **IOC TwICE™** y una levadura con fuertes capacidades de fermentación; ahora permite ampliar las condiciones de uso enológico de esta excepcional levadura.

Los ensayos realizados confirman la capacidad de **IOC Infini'TwICE™** para potenciar los aromas frescos de frutas cítricas (en particular limón), melocotón, albaricoque y flores, al tiempo que equilibra el volumen en ataque y en el paso por boca con una agradable sensación de frescor final. Estas características la hacen apta no solo para vinos Chardonnay sino también para otras variedades de uva como Viognier, Garnacha, Semillón, Vermentino, Airen, Moscatel...].

### ↓ CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS

- Especie : *Saccharomyces cerevisiae* (cepas **IOC TwICE™** y Y6).
- Factor Killer : K2 activo.
- Resistencia al alcohol : 15,5 % vol.
- Necesidad de nitrógeno : moderada La suplementación nutricional debe adaptarse de acuerdo con el nivel inicial de nitrógeno asimilable. Favorecer la adición de nitrógeno orgánico al inicio de la fermentación, luego en el primer tercio de la fermentación añadir preferentemente nutrientes complejos o nitrógeno amoniacal.
- Garantiza fermentaciones regulares entre 15 °C y 25 °C óptimo : 18-23 °C). Evitar las temperaturas demasiado altas o demasiado bajas para el correcto desarrollo de la fermentación.
- Fase de latencia : corta.
- Velocidad de fermentación : moderada.
- Producción de acidez volátil : baja.
- Producción de SO<sub>2</sub> : muy baja.
- Producción de etanal : muy baja.
- Formación de espuma : muy baja.
- Compatibilidad con las bacterias enológicas en coinoculación/en inoculación secuencial : buena/muy buena.
- Levadura **IOC TwICE™** producida según el procedimiento YSEO® de Lallemand.

### ↓ CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

- Levaduras revivificables : > 10.000 millones de células/g.
- Pureza microbiológica : menos de 10 levaduras salvajes por millón de células.

### ↓ DOSIS DE EMPLEO Y DE APLICACIÓN

- Dosis 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 FORTIFERM BLANC.

### ↓ PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

- Bolsa con laminado de aluminio-polietileno de 500 g al vacío.  
Guardar en un lugar fresco y seco. Una vez abierto el producto, consumir de inmediato.

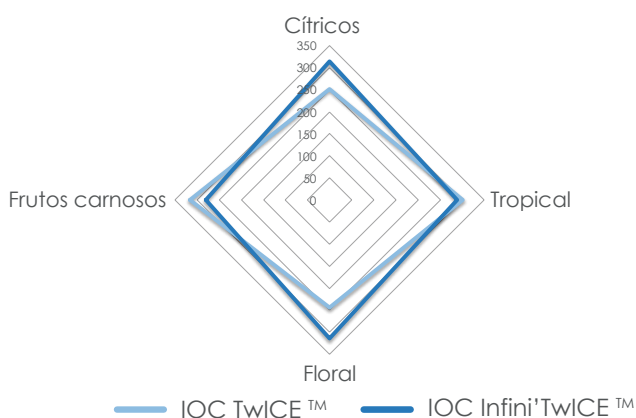
# IOC Infini'TwICE™

Una contribución sensorial reconocida y aclamada



## CHARDONNAY (BORGOÑA)

13,6 % VOL - YAN = 156 MG/L - SIN NUTRICIÓN - T = 15 °C (DESPUÉS 18 °C)  
IMPACTO SOBRE LOS COMPUESTOS DE AROMAS AGRUPADOS EN FAMILIAS  
(SUMA NORMALIZADA DE CONCENTRACIONES DE LOS COMPUESTOS AROMÁTICOS IMPLICADOS DIVIDIDOS POR SU UMBRAL DE PERCEPCIÓN)



## CHARDONNAY (LANGUEDOC)

13,7 % VOL - YAN = 110 MG/L - NUTRICIÓN T0 y T1/3 (ACTIVIDAD O 20 + 20) - T = 18°C  
ANÁLISIS SENSORIAL



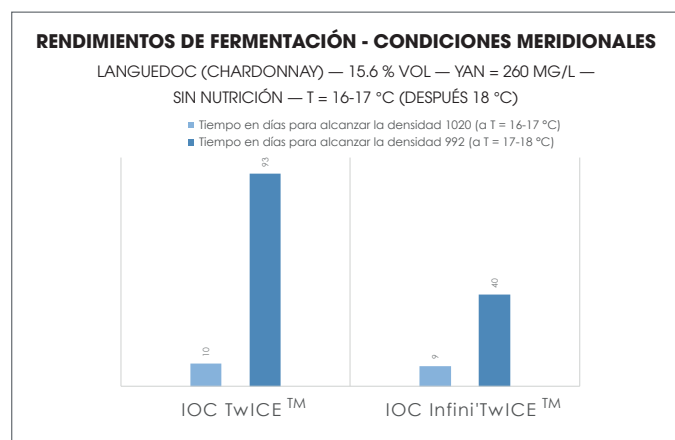
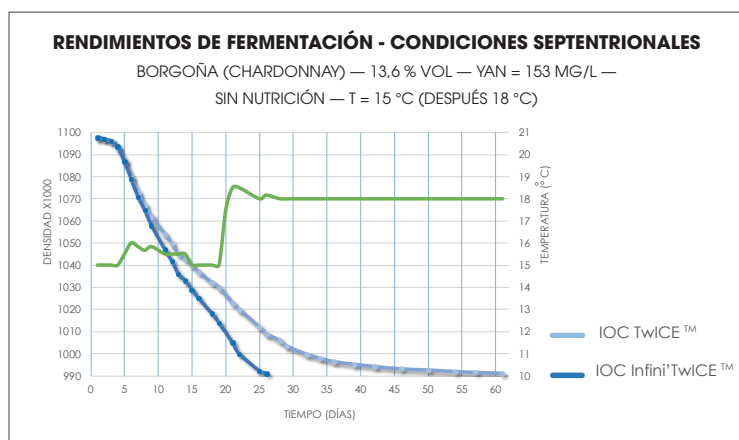
[Experimentos realizados en una bodega experimental. A la izquierda : IFV Beaune ; a la derecha : Unidad experimental INRAE de Pech Rouge™.]

La **sinergia** real entre las dos levaduras que componen **IOC INFINI'TWICE™** garantiza una fuerte supervivencia de **IOC TwICE™** hasta el final de la fermentación, lo que le permite contribuir significativamente a la revelación del potencial de la uva.

**IOC INFINI'TWICE™** amplifica así todas las capacidades de revelación aromática apreciadas por los usuarios de **IOC TwICE™**: aromas de limón, frutas exóticas, albaricoque y melocotón, complementados con ligeras notas florales.

Y en boca, siempre este difícil equilibrio entre **amplitud/redondez** y sensación de **frescor final**.

## Una gama más amplia de condiciones de vinificación



[Experimentos realizados en una bodega experimental. A la izquierda : IFV Beaune ; a la derecha : IFV Nîmes-Rodilhan].

En condiciones no limitantes, las cinéticas de fermentación de **IOC TwICE™** e **IOC Infini'TwICE™** son similares, al igual que los perfiles sensoriales de los vinos obtenidos. Las condiciones limitantes para **IOC TwICE™**, están más bien relacionadas con climas "fríos" o bien "cálidos", **IOC Infini'TwICE™** permite **asegurar claramente el final de la fermentación y conservar mejor las cualidades sensoriales reveladas**.