

IOC RP15

LEVADURAS SECAS ACTIVAS

Frescura, suavidad y delicadeza de los vinos tintos concentrados

↓ APLICACIONES ENOLÓGICAS

IOC RP15 ha sido seleccionado a partir de un mosto de fermentación espontánea en el prestigioso y espectacular viñedo de Rockpile, en California.

Se utiliza en vendimias de uva tinta concentradas de syrah, merlot, cabernet-sauvignon y garnacha, principalmente. Ensayos realizados en el valle del Ródano confirman sus cualidades esenciales.

Su velocidad de fermentación moderada está especialmente recomendada para la elaboración de vinos ricos y expresivos y permite la obtención de una boca sedosa, suave y equilibrada.

IOC RP15 favorece la expresión aromática con unas notas de frutas frescas y flores, aportando así frescura a las vendimias de madurez avanzada.

↓ CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS

- Especie : *Saccharomyces cerevisiae*.
- Factor Killer : K2 activo.
- Resistencia al alcohol : elevada (16 % vol.).
- Necesidades de nitrógeno : moderadas. Utilizar preferentemente nutrientes complejos para evitar la aparición de olores azufrados.
- Garantiza fermentaciones regulares entre 18 °C y 30 °C.
- 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 FORTIFERM.
- Velocidad de fermentación : moderada.
- Producción de glicerol : moderada.
- Producción de acidez volátil : baja a moderada.
- Producción de SO₂ : muy baja.
- Formación de espuma : baja.
- Compatibilidad con las bacterias lácticas en Co-inoculación o en inoculación secuencial : buena.

↓ CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

- Levaduras revivificables : > 10.000 millones de células/g.
- Pureza microbiológica : menos de 10 levaduras indígenas 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.
- 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 condiciones difíciles, proceder a una rehidratación en presencia de FORTIFERM.

↓ PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

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

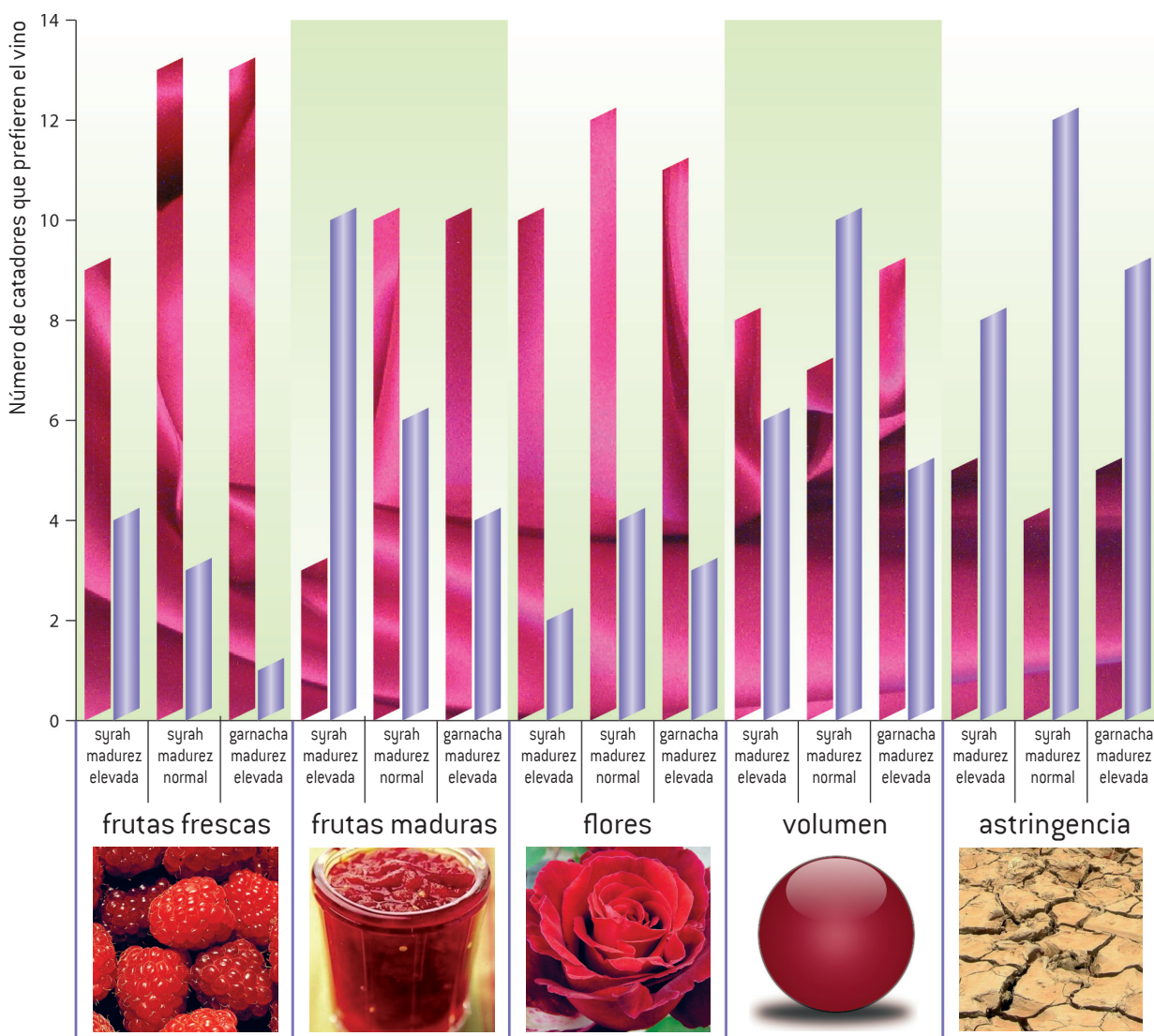
IOC RP15

« Aromas de flores y frutas con una boca sedosa »

Experimentos comparativos realizados con syrah (dos niveles de madurez) y garnacha (madurez elevada) Vinos catados un año después de la fermentación maloláctica por un jurado de profesionales del sector vitivinícola.

Clasificación de los vinos dos a dos según sus características sensoriales

■ IOC RP15
■ Levadura de referencia



IOC RP15, a pesar de la avanzada madurez de las uvas, ha permitido el desarrollo de aromas de flores y frutas frescas, reequilibrando la frescura de estos vinos. Esta armonía aromática, reforzada por la sensación de suavidad en boca, les confiere un excelente paso de boca sin disminuir su potencial de guarda.