

IOC BIO

LIEVITI SECCHI ATTIVI



Lievito organico selezionato per la vinificazione

APPLICAZIONI ENOLOGICHE

IOC BIO è un lievito certificato organico che risponde a tutte le condizioni imposte dai regolamenti europei (834/2007 e 1254/2008) e dall'organismo di certificazione organica SGS. Questo lievito non contiene quindi monostearato di sorbitano (E491). Tutti i prodotti utilizzati nel processo di produzione di questo lievito sono conformi al capitolato per la certificazione biologica.

IOC BIO è un lievito che offre una grande versatilità di utilizzo: fattore killer, tolleranza all'alcool e adattabilità ad una larga gamma di temperature di fermentazione. Può essere usato per la vinificazione dei vini rossi, dei vini rosati e dei vini bianchi

CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

- Specie : *Saccharomyces cerevisiae*
- Fattore Killer : K_2 attivo.
- Resistenza all'alcool : 16 % vol.
- Fabbisogno di azoto : scarso. Per prevenire l'apparizione di odori di zolfo, privilegiare l'azoto organico.
- Fase di latenza : breve. Per ottenere delle performance ottimali, si raccomanda vivamente di inoculare il prodotto fin dalla messa in tino.
- Assicura delle fermentazioni regolari tra 14 e 28 °C.
- Velocità di fermentazione : elevata.
- Produzione di acidità volatile : scarsa.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

- Lieviti rivivificabili : > 10 miliardi di cellule/g.
- Purezza microbiologica : meno di 10 lieviti selvaggi per milione di cellule.

DOSI E ISTRUZIONI PER L'USO

- Dose d'impiego : 20 a 30 g per ettolitro di mosto
- Reidratare il lievito a 37°C in un volume d'acqua pari a 10 volte il suo peso. La reidratazione diretta nel mosto è sconsigliata. Il lievito deve essere tassativamente reidratato in un recipiente pulito.
- Agitare dolcemente e lasciare quindi riposare per 20 minuti.
- Se necessario, acclimatare il lievito alla temperatura del mosto, incorporandovi progressivamente del mosto. La differenza di temperatura tra il mosto da far lievitare e l'ambiente di reidratazione non deve mai essere superiore a 10 °C.
- La durata totale della reidratazione non deve mai superare i 45 minuti.

CONFEZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

- Sacchetti sotto vuoto da 500 g in laminato di alluminio e polietilene.
- Da conservare in ambiente fresco e asciutto. Una volta aperto, il prodotto deve essere utilizzato rapidamente.