

IOC FRESH ROSE

LIEVITI SECCHI ATTIVI

Ceppo: *Saccharomyces cerevisiae*

Vinificazione dei vini rosé

APPLICAZIONI ENOLOGICHE

Il ceppo **IOC FRESH ROSE** è impiegato nella vinificazione dei vini rosé. Consente lo sviluppo aromatico floreale in vini giovani derivanti da varietà d'uva considerate "neutre".

Il ceppo **IOC FRESH ROSE** rivela le caratteristiche varietali fresche delle uve aromatiche (Syrah, Cabernet Sauvignon...).

CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

- Specie : *Saccharomyces cerevisiae*.
- Fattore Killer : K2 attivo
- Resistenza all'alcool : elevata (16% vol.).
- Fabbisogno di azoto : moderato. Per prevenire l'apparizione di odori di zolfo, privilegiare dei nutrienti complessi.
- Fase di latenza : breve. Per ottenere delle performance ottimali, si raccomanda vivamente di inoculare il prodotto fin dalla messa in tino, come pure di procedere ad una reidratazione in presenza di ACTIPROTECT +.
- Assicura delle fermentazioni regolari tra 14 e 24 °C.
- Velocità di fermentazione : moderata.
- Produzione di glicerolo : moderata.
- Produzione di acidità volatile : scarsa.
- Produzione di SO₂ : scarsa.
- Formazione di schiuma : scarsa.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

- Lieviti rivivificabili : ≥ 10 miliardi di cellule per grammo.
- Purezza microbiologica : meno di 10 lieviti selvaggi per milione di cellule.

DOSI E ISTRUZIONI PER L'USO

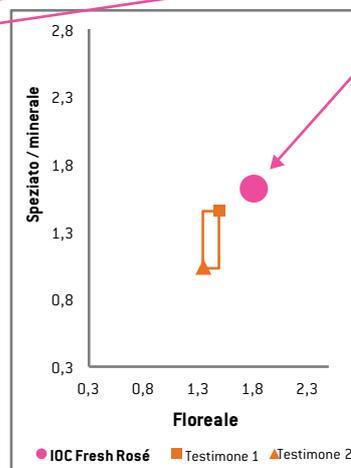
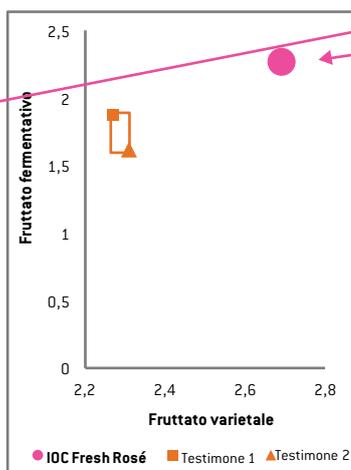
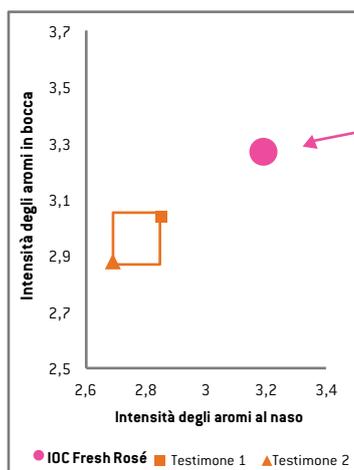
- Dose d'impiego : da 20 a 25 g per ettolitro di mosto.
- Reidratare il lievito a 37°C in un volume d'acqua pari a 10 volte il suo peso. La reidratazione diretta nel mosto è sconsigliata. Il lievito deve essere tassativamente reidratato in un recipiente pulito.
- Agitare dolcemente e lasciare quindi 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.
- In caso di condizioni difficili, procedere ad una reidratazione in presenza di ACTIPROTECT +.

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.

IOC FRESH ROSÉ

La complessità delle note varietali e fermentative



IOC FRESH ROSÉ :

- + intenso
- + fruttato fermentativo
- + fruttato varietale
- + floreale
- + speziato

Risultati dell'analisi sensoriale
Sperimentazione comparativa della Camera dell'Agricoltura della Gironda Rosato di cabernet sauvignon - 2011

«In degustazione, questo ceppo permette principalmente di ottenere **un forte aumento dell'intensità aromatica** con delle note fruttate principalmente varietali, ma anche fermentative. L'aroma possiede anche delle note **floreali** che fanno aumentare ancora di più la **complessità** ottenuta.

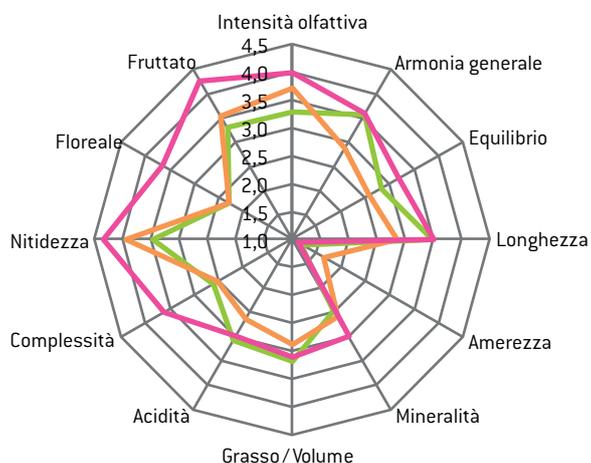
Globalmente, il livello di preferenza alla degustazione precoce è migliore con questo ceppo. »

Jean-Christophe Crachereau

Responsabile della sperimentazione
"Pratiche e prodotti enologici".

Camera dell'Agricoltura della Gironda

Alcuni atout validi in differenti condizioni



**Media dei risultati di degustazione ottenuti
Giuria professionale (19 degustatori)**

Test comparativo realizzato nel 2009 nel Dipartimento del Vaucluse (Francia)