

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

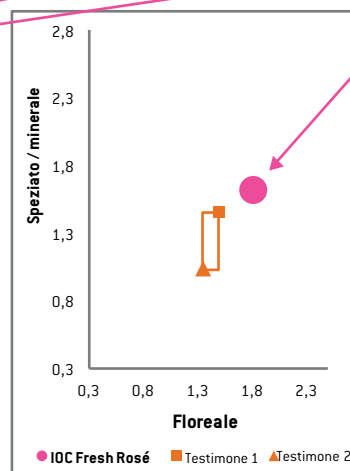
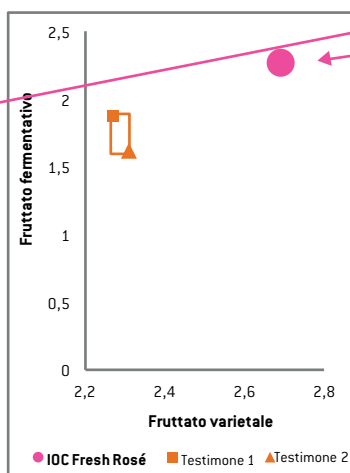
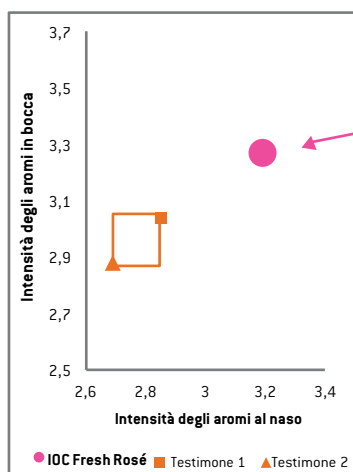
- Dose d'impiego : da 20 a 25 g per ettolitro di mosto.
- Reidratare il lievito a 37°C in un volume d'acqua pari a 10 volte il suo peso. La reidratazione diretta nel mosto è sconsigliata. Il lievito deve essere tassativamente reidratato in un recipiente pulito.
- Agitare dolcemente e lasciare quindi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

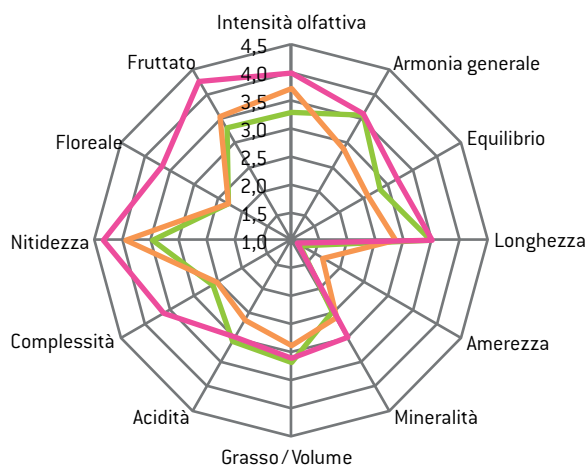
Globalmente, il livello di preferenza alla degustazione precoce è migliore con questo ceppo. »

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)