

IOC TWICE

LIEVITI SECCHI ATTIVI

Il perfetto equilibrio tra volume in bocca e freschezza finale nei vini bianchi



APPLICAZIONI ENOLOGICHE

Il lievito **IOC Twice** è stato selezionato dall'**Istituto Francese della Vigna e del Vino** con sede a Beaune, che lo ha ritenuto il più adatto per l'elaborazione di vini di Chardonnay freschi, complessi ed equilibrati. Le prove realizzate mettono in evidenza le sue capacità nel valorizzare gli **aromi freschi di agrumi** (in particolare il **limone**), come pure di **pesca, albicocca e floreali**.

IOC Twice contribuisce in modo notevole a dare ampiezza e rotondità al primo impatto e poi una grande freschezza nel finale, con il risultato di un perfetto equilibrio.

Particolarmente adatto alle fermentazioni in vasca, **IOC Twice** è stato utilizzato con successo su numerosi mosti di Chardonnay in tutto il mondo, ma anche su altri vitigni (Viognier, Grenache, Semillon, Gros Manseng, ecc.).

La sua moderata cinetica di fermentazione lo rende adatto anche all'uso su vini dolci e liquorosi grazie all'eccellente attitudine ad adattarsi alle diverse condizioni di fermentazione.

CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

- Specie: *Saccharomyces cerevisiae*.
- Fattore Killer: K₂ attivo.
- Resistenza all'alcool: 15 % vol. (in caso di torbidità superiore a 80 NTU)
- Fabbisogni di azoto: elevati. È necessario apportare sempre un complemento nutrizionale da adattare in funzione del livello iniziale di azoto assimilabile. All'inizio della fermentazione, dare la preferenza a nutrienti amminici per passare poi, ad un terzo della stessa, ad una aggiunta di azoto ammoniacale e nutrienti misti.
- Assicura fermentazioni regolari tra 18 e 25 °C. Per un buon svolgimento della fermentazione, evitare le temperature troppo elevate o troppo basse.
- Fase di latenza: breve.
- Velocità di fermentazione: da lenta a moderata.
- Produzione di acidità volatile: scarsa.
- Produzione di SO₂: molto scarsa.
- Produzione di etanolo: molto scarsa.
- Formazione di schiuma: molto scarsa.
- Compatibilità con i batteri enologici in co-inoculazione o in inoculazione sequenziale: da buona a molto buona.
- Lievito prodotto con il processo YSEO®.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

- Conta vitale: > 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 30 g/hl di mosto.
- Reidratare in un volume d'acqua a 37°C 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, fare acclimatare il lievito alla temperatura del mosto incorporandolo progressivamente. La differenza di temperatura tra il mosto da inoculare e la soluzione del lievito reidratato non deve essere mai superiore a 10°C.
- La durata totale di reidratazione non deve mai superare i 45 minuti.

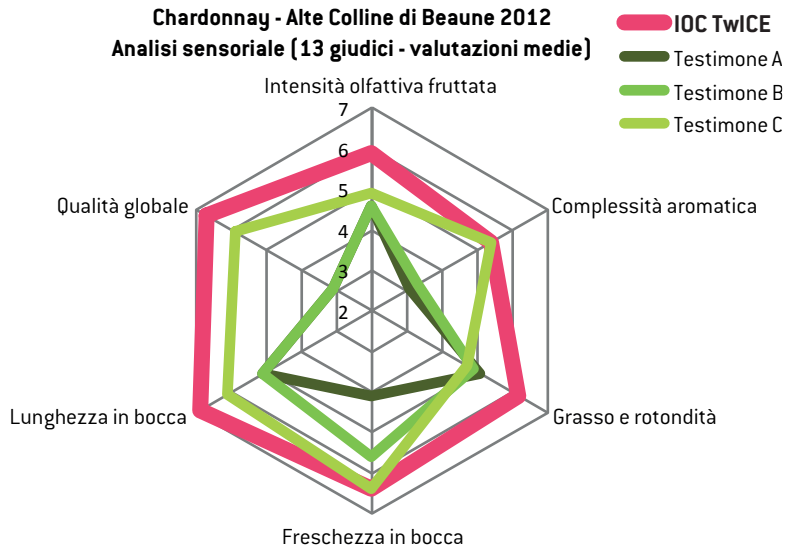
CONFEZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

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

IOC TWICE

La potenza del volume, la freschezza nel finale

Chardonnay - Alte Colline di Beaune 2012
Analisi sensoriale (13 giudici - valutazioni medie)



Qualità aromatiche e gustative sviluppate con **IOC TWICE** :

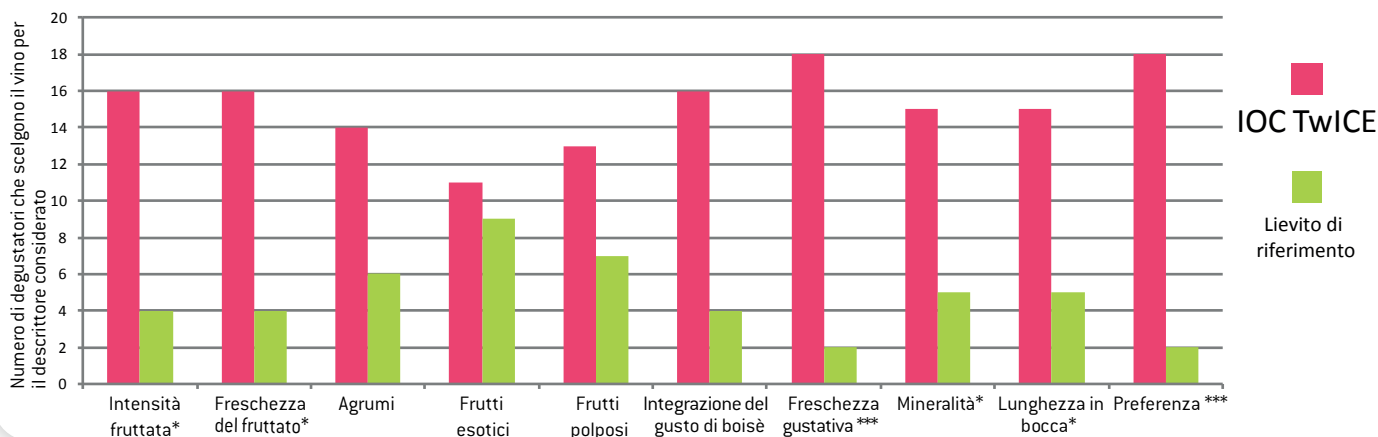
intensità delle note fruttate complesse, equilibrio tra il grasso e la freschezza in bocca.

I vini ottenuti sono stati particolarmente apprezzati dai vinificatori ed anche dai degustatori.

(IFV Beaune - Sperimentazioni realizzate in cantina sperimentale).

Chardonnay 2013 - Sud Africa

Analisi sensoriale - Test in doppio - 20 degustatori professionisti - Differenza : * significativa (5%), ** molto significativa (1%), *** altamente significativa (0,1%)



Sono state effettuate numerose prove in situ che hanno mostrato le capacità di **IOC TWICE** nel sottolineare le note di **agrumi, pesca e frutti esotici**, mentre le note amiliche non si esprimono in eccesso. La mineralità è preservata e si integra a questa complessità fruttata e floreale.



Le condizioni di fermentazione sempre più difficili hanno spinto a sviluppare un nuovo processo di produzione dei lieviti naturali, denominato YSEO®, che permette di ottimizzare la sicurezza della fermentazione alcolica, riducendo al tempo stesso i rischi di difetti olfattivi di origine fermentativa (acidità volatile, odori di zolfo, ecc.). I lieviti YSEO® sono naturali al 100% e senza OGM.