

IOC 18-2007

LIEVITI SECCHI ATTIVI

APPLICAZIONI ENOLOGICHE

- Vinificazione
- Presa di spuma
- Fermentazioni a basse temperature
- Rifermentazioni

Questo ceppo consente di elaborare dei vini di grande finezza, conservando le qualità del vitigno e le caratteristiche del territorio.

Rinomato nell'universo dei vini spumanti, metodo classico, questo lievito viene inoltre apprezzato per la produzione dei vini fermi (Alsazia, Bordolese, Borgogna, Provenza, valle della Loira).

La sua eccellente adattabilità ai mezzi più difficili (pH bassi e temperature basse) permette di ottenere il rapido e completo consumo degli zuccheri, evitando così la produzione di composti secondari indesiderati.

CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

- Fattore Killer K2 attivo: inseminazione facilitata
- Resistenza all'alcool: elevata (15 % vol.)
- Temperatura d'utilizzo: da 18 a 30 °C.
- Fabbisogno di azoto: scarso. Privilegiare dei nutrienti complessi al fine di prevenire la comparsa di sentori solforati.
- Compatibilità con i batteri lattici in co-inoculazione o in inoculazione sequenziale: bassa / media.
- Fase di latenza: breve.
- Velocità di fermentazione: rapida.
- Produzione di acidità volatile: bassa a moderata.
- Produzione di SO₂: bassa.
- Formazione di schiuma: bassa.

In presenza di bassi pH (< 3,15) si raccomanda l'uso di Inobacter.

DOSI E ISTRUZIONI PER L'USO

Vinificazione :

- per i vini bianchi: da 10 a 20 g/hl.
- per i vini rossi: da 20 a 25 g/hl.
- Ripresa della fermentazione: da 20 a 40 g/hl con preparazione di un lievito.
- Presa di spuma (metodo tradizionale) : da 10 a 20 g/hl con preparazione di un lievito.
- Reidratazione : reidratare in un volume d'acqua a 35-37°C pari a 10 volte il suo peso. È essenziale reidratare il lievito in un recipiente pulito. Rispettare scrupolosamente le temperature e non introdurre i lieviti in una soluzione con una temperatura superiore a 40°C. Agitare dolcemente e lasciare quindi riposare per 20 minuti. L'utilizzo del protettore del lievito HYDRA PC in fase di reidratazione è vivamente consigliata.
- Preparazione del lievito : Dopo la reidratazione, è necessario fare acclimatare il lievito all'alcool e alle condizioni specifiche dei vini (pH, zuccheri, SO₂, temperatura, ...). A tal fine, realizzare uno starter per 12 / 24 ore ed eseguire quindi una fase di moltiplicazione di 3 giorni circa. Questa fase permetterà di ottenere un fermento attivo e sufficientemente concentrato per realizzare la presa di schiuma. Seguire i consigli del proprio enologo.

IOC 18-2007

IOC 18-2007: un lievito fruttosifilo

Fruttosio, glucosio e sicurezza della fermentazione

Per completare una fermentazione alcolica, i lieviti devono trasformare la totalità del glucosio e del fruttosio del mosto. Sfortunatamente, i lieviti hanno per il glucosio un'affinità molto più forte di quella che hanno per il fruttosio. Coticchè, in presenza di fermentazioni stentate, molto spesso è proprio la loro capacità a consumare il fruttosio residuo che è messa alla prova. E, al momento di un arresto della fermentazione, lo zucchero residuo preponderante è in genere il fruttosio, a tal punto che la fermentazione diviene difficile.

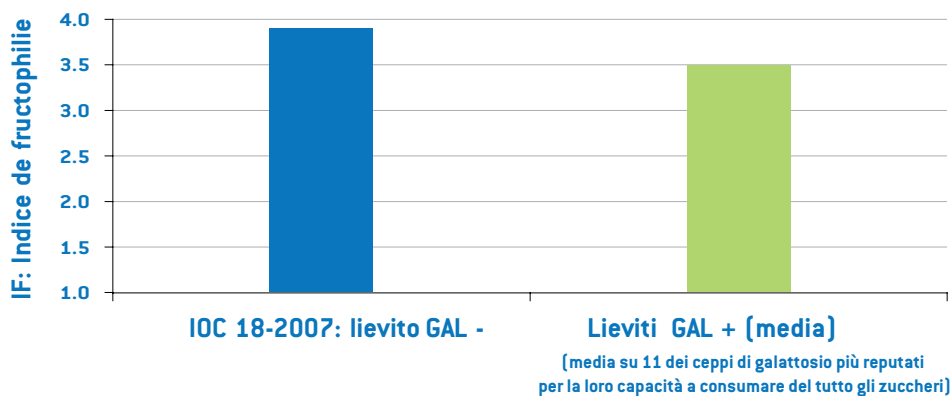
Un'affinità con il fruttosio variabile secondo i lieviti

I lieviti non hanno tutti lo stesso livello di preferenza per il glucosio rispetto al fruttosio. Per alcuni di essi, la differenza tra il consumo di questi due zuccheri è più ridotta, vale a dire che i lieviti lasciano meno da parte il fruttosio a vantaggio del glucosio. È questo il caso dei lieviti *Saccharomyces cerevisiae* "galattosio -": il loro indice di fruttosifilia è in generale superiore a quello dei lieviti classici (detti "galattosio +"). **IOC 18-2007** appartiene a questo gruppo di lieviti GAL- ed ha quindi naturalmente una capacità fruttosifila superiore alla media.

Levures GAL- et GAL+ :

capacità di consumare il fruttosio

in ambiente MS300 260 g/l Glc/Fru (ratio 1 : 1) - T = 24°C - Dose del lievito : 25 g/hl



CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

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

CONFEZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

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