

IOC B 2000

LIEVITI SECCHI ATTIVI

APPLICAZIONI ENOLOGICHE

Il lievito IOC B 2000 è particolarmente raccomandato per l'ottenimento di vini bianchi o rosati aromatici. Il prodotto facilita l'espressione olfattiva di vitigni ed uve povere di precursori aromatici biodisponibili. Alleva così gli aromi tipo esteri ad un sensibile rialzo delle note varietali, permettendo di ottenere un bouquet intenso, fresco e fruttato.

CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

- Specie: *Saccharomyces cerevisiae*
- Fattore Killer: K2 attivo.
- Resistenza all'alcool: moderata (14% vol.).
- Fabbisogno di azoto: scarso. Privilegiare dei nutrienti complessi al fine di prevenire la comparsa di sentori solforati.
- Assicura delle fermentazioni regolari tra 12 e 24 °C.
- 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 +.
- Velocità di fermentazione: moderata.
- Produzione di glicerolo: moderata.
- Produzione di acidità volatile: scarsa.
- Produzione di SO₂: media.
- Formazione di schiuma: scarsa.
- Compatibilità con i batteri lattici in co-inoculo e in inoculo sequenziale: scarsa / media.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Cellule vitali: > 10 miliardi di cellule/g
Purezza microbiologica: meno di 10 lieviti selvaggi per milione di cellule

DOSI E ISTRUZIONI PER L'USO

- 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, 10kg in laminato di alluminio e polietilene.
- Da conservare in ambiente fresco e asciutto. Una volta aperto, il prodotto deve essere utilizzato rapidamente.