

# IOC R9008

Lievito enologico secco attivo

*Saccharomyces cerevisiae cerevisiae*

Volume, frutti maturi, salinità e longevità

## APPLICAZIONI ENOLOGICHE

Grazie alla sua forte produzione di polisaccaridi, nei vini a forte tenore alcolico, l'**IOC R 9008** permette di limitare la sensazione dovuta all'etanolo. Si tratta di uno dei lieviti più interessanti per gestire la longevità che permette di diminuire i rischi di aromi erbacei e le sensazioni tanniche aggressive sulle varietà sensibili come il merlot, il cabernet-sauvignon, il cabernet franc, il carmenere, il malbec, la grenache, ecc.

Nelle difficili condizioni dei mosti originari di zone viticole calde, contribuisce a limitare la percezione di secchezza e di amaro, intensificando al tempo stesso la mineralità e la salinità, come anche la persistenza in bocca.

Il lievito **IOC R 9008** è stato selezionato per sviluppare gli aromi fruttati maturi complessi e il volume in bocca dei vini rossi strutturati provenienti da uve concentrate giunte a piena maturità.

## CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

- Fattore Killer : sensibile.
- Resistenza all'alcool: elevata (16 % vol.).
- Fabbisogni di azoto: scarsi.
- Privilegiare dei nutrienti complessi al fine di prevenire gli odori di zolfo.
- Assicura una fermentazione regolare tra 18 e 30 °C.
- Fase di latenza: breve.
- Per ottenere delle prestazioni ottimali si raccomanda vivamente di effettuare l'inoculazione fin dalla messa in cisterna, come pure una reidratazione in presenza di un protettore specifico (es.ECOBIOL PIED DE CUVE, ECOBIOL PIED DE CUVE AROM).
- Velocità di fermentazione: moderata.
- Produzione di glicerolo: elevata.
- Produzione di acidità volatile: media.
- Produzione di SO<sub>2</sub>: molto bassa.
- Formazione di schiuma: moderata.
- Compatibilità con i batteri lattici in co-inoculazione: buona.
- Compatibilità con i batteri lattici in inoculazione sequenziale: buona.

## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

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

## DOSE D'IMPIEGO

- Da 20 a 30 g per ettolitro

## REIDRAZIONE

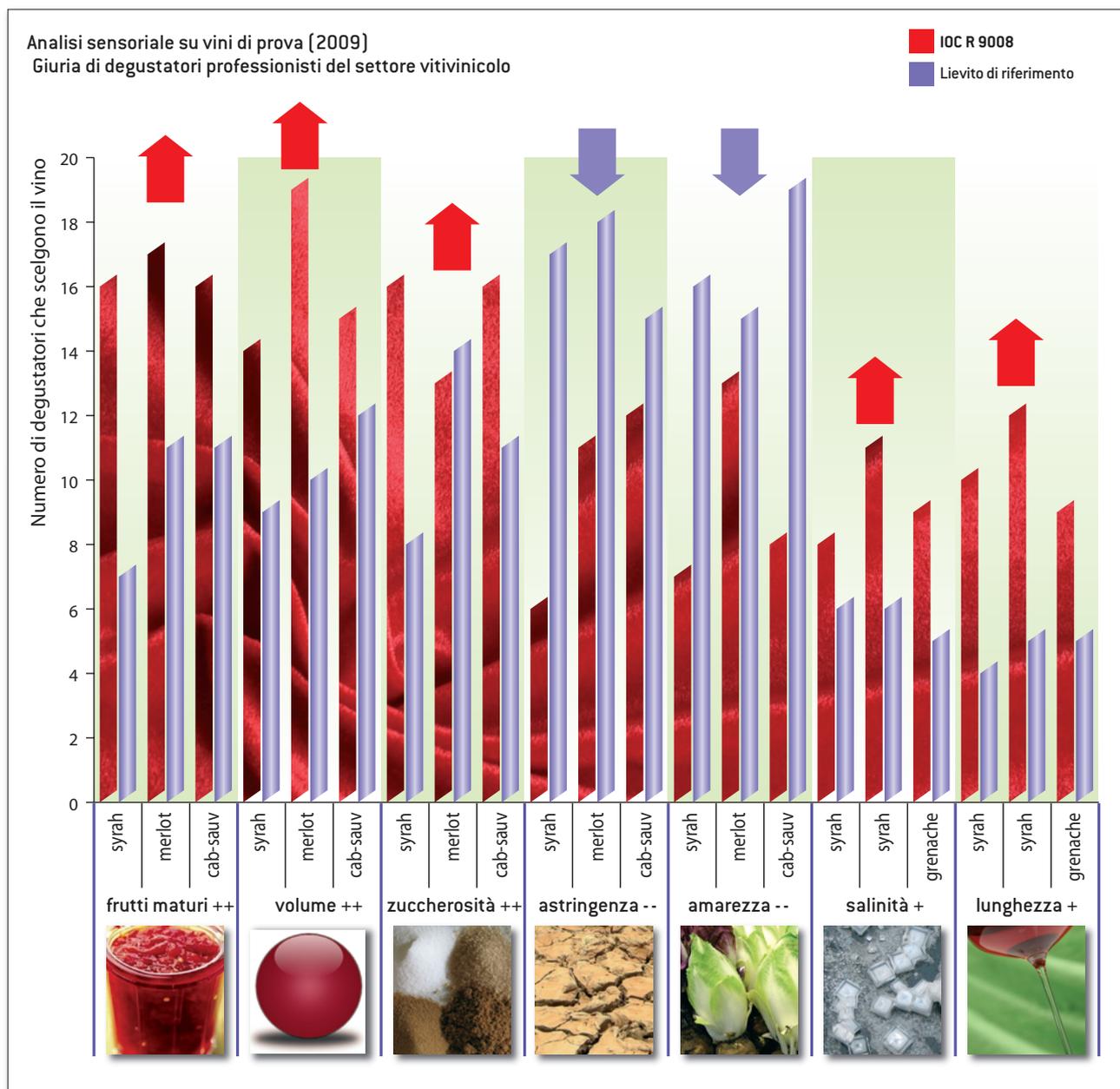
- Reidratare il lievito a 37°C in un volume d'acqua pari a 10 volte il suo peso. La reidratazione diretta nel mosto è sconsigliata. Il lievito deve essere tassativamente reidratato in un recipiente pulito.
- Agitare dolcemente e lasciare quindi riposare per 20 minuti.
- Se necessario, acclimatare il 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 ECOBIOL PIED DE CUVE.

## 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.

# IOC R9008

« Mineralità e frutti maturi avvolti nel velluto »



A seguito delle numerose prove e vinificazioni effettuate, l'IOC R 9008 ha mostrato la sua propensione a sviluppare gli aromi di frutti maturi nelle vinificazioni ad alto grado alcolico. Accrescendo il carattere vellutato e il volume in bocca delle varietà ricche di tannini, permette di ottenere dei vini che evocano lo spessore, la densità, la granulosità, ma anche la dolcezza.

Durante queste analisi sensoriali, si è anche notata una tendenza a mettere in risalto la salinità dei vini e del territorio, contribuendo così fortemente alla sensazione di lunghezza in bocca.