

IOC REVELATION THIOLS

LIEVITO ENOLOGICO SECCO ATTIVO

Saccharomyces cerevisiae cerevisiae

La piena espressione dei tioli fruttati

APPLICAZIONI ENOLOGICHE

L'IOC REVELATION THIOLS è un lievito specifico per i vini bianchi e rosati caratterizzati dall'espressione dei tioli varietali che sono i composti aromatici responsabili delle note varietali caratteristiche di numerose varietà di vitigni come il sauvignon bianco, il colombaro o la syrah.

Come regola generale, solo una piccola parte dei precursori tiolati presenti nell'uva viene convertita in aromi sotto l'azione del lievito. Tuttavia, al momento della fermentazione alcolica che si effettua sotto l'azione del lievito IOC REVELATION THIOLS, questa percentuale di conversione è aumentata e permette di esprimere un potenziale aromatico superiore a quello riscontrato nella maggior parte dei lieviti.

L'attività enzimatica dell'IOC REVELATION THIOLS contribuisce fortemente all'espressione degli aromi di agrumi e di frutto della passione. Per contro, l'IOC REVELATION THIOLS limita la partecipazione delle note vegetali al bouquet del vino.

L'IOC REVELATION THIOLS può anche apportare ai vini rossi (gamy, pinot, syrah, ...) della complessità in quanto i tioli varietali partecipano agli aromi di piccoli frutti neri.

CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

- Fattore Killer : K₂ attivo.
- Resistenza all'alcool : elevata (15 % vol.).
- Fabbisogni di azoto : moderati.
- Privilegiare l'azoto organico al fine di prevenire l'apparizione di odori di zolfo e per favorire la rivelazione degli aromi.
- Assicura una fermentazione regolare tra 15 e 25 °C.
- Temperature raccomandata in generale per l'espressione dei tioli : 16 - 18 °C.
- Fase di latenza: breve.
- Velocità di fermentazione : moderata.
- Produzione di glicerolo : moderata.
- Produzione di acidità volatile : da bassa a moderata.
- Produzione di SO₂ : media.
- 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.

DOSE D'IMPIEGO

- da 20 a 30 g per ettolitro di mosto.

REIDRATAZIONE

- 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 BIOPROTECT®.

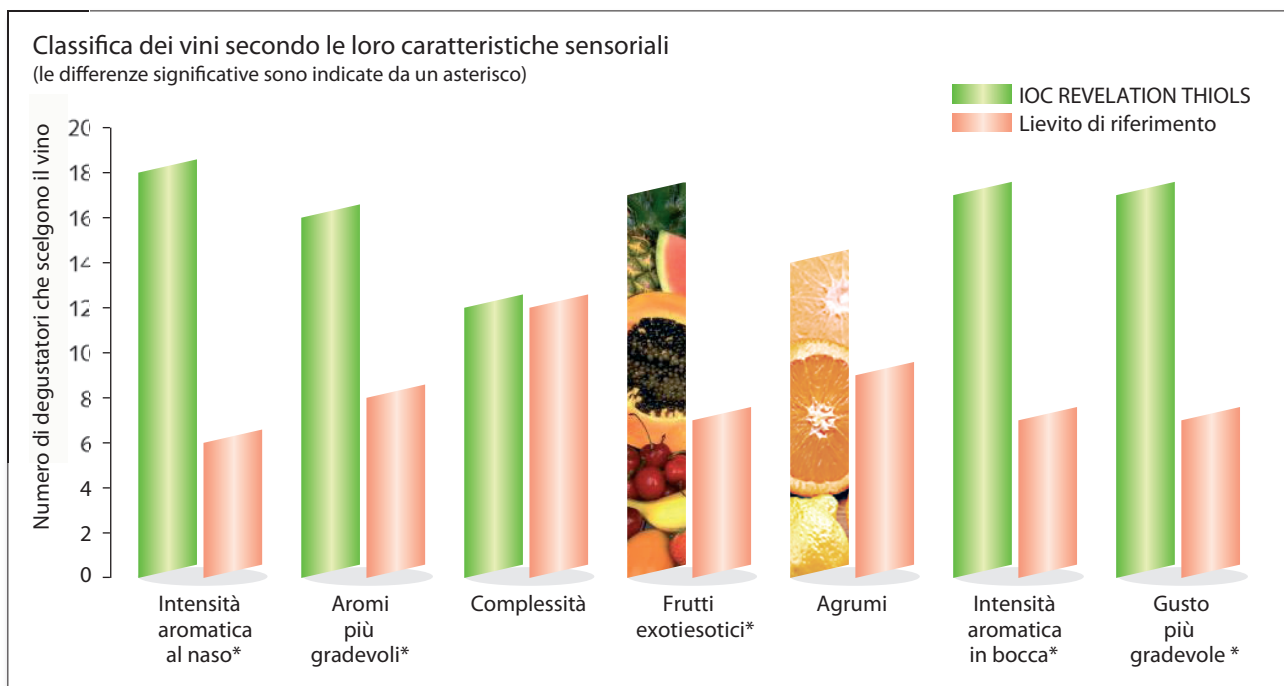
CONFEZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

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

IOC REVELATION THIOLS

« Un orientamento tiolico riconosciuto dai consumatori »

Esperienza comparativa condotta su colombar. I vini sono stati degustati 3 mesi dopo la fermentazione alcolica da parte di una giuria composta da 24 degustatori consumatori che non lavorano nel settore vitivinicolo.



Risultati di differenti esperienze di confronto tra l'IOC REVELATION THIOLS e dei lieviti di riferimento classicamente utilizzati per l'ottenimento dei tioli

L'attività enzimatica dell'IOC REVELATION THIOLS gli permette di liberare in modo più specifico il 3MH a partire dai suoi precursori, e ciò, in condizioni molto diverse tra di loro.

Il 3MH contribuisce fortemente all'espressione degli aromi di agrumi e frutto della passione.

Per contro, l'IOC REVELATION THIOLS rivela il 4MMP, limitando così il contributo delle note vegetali al bouquet del vino

