

# 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 terroir.

Rinomato nell'universo dei vini spumanti, metodo classico, questo lievito viene inoltre apprezzato per la produzione dei vini tranquilli (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 consumo, e completo, degli zuccheri, evitando così la produzione di composti secondari indesiderati.

La stretta collaborazione fra i nostri enologi, i nostri ingegneri microbiologi ed i nostri produttori ci permette di presentare un prodotto di alta qualità con una popolazione di lieviti elevata.

### 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. Per prevenire l'apparizione di odori di zolfo, privilegiare dei nutrienti complessi.
- 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 SO<sub>2</sub> : 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 schiuma (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 di 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, SO<sub>2</sub>, 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: unalievito fruttifilo

### Fruttosio, glucosio e sicurezza della fermentazione

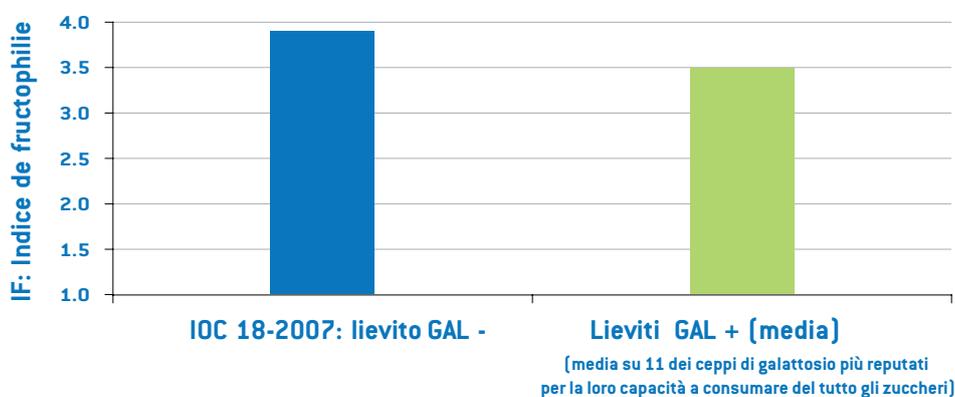
Per completare una fermentazione alcolica, i lieviti devono trasformare la totalità del glucosio e del fruttosio del mosto. Sfortunatamente, i lieviti hanno per il glucosio una affinità molto più forte di quella che hanno per il fruttosio. Cioè, in presenza di fermentazioni languenti, molto spesso è 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 maggioritario è in genere il fruttosio, a tal punto che la fermentazione diviene difficile.

### Una affinità per 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 profitto del glucosio. È questo il caso dei lieviti *Saccharomyces cerevisiae* "galattosio -": il loro indice di fruttifilia è in generale superiore a quello dei lieviti *S. cerevisiae* classici (detti "galattosio +"). **IOC 18-2007** appartiene a questo gruppo di lieviti GAL- ed ha quindi naturalmente una capacità fruttifila superiore alla media.

### Levures GAL- et GAL+ : una capacità a consumare il fruttosio molto differente

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 selvaggi per milione di cellule.

## CONDIZIONAMENTO 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.