

IOC BE FRUITS

LIEVITO SECCHO ATTIVO

Controllo dei tenori in solfiti nei vini ricchi in esteri fruttati



APPLICAZIONI ENOLOGICHE

IOC BE FRUITS è il risultato di una tecnologia innovativa di selezione dei lieviti.

Vero strumento per la rivelazione degli esteri fruttati (frutta rossa, ananas e agrumi) nei vini bianchi e rosati, non possiede la capacità di formare SO₂. Inoltre, può ridurre la formazione di etanale, molecola che si combina facilmente con i solfiti.

L'insieme di queste caratteristiche contribuisce a far sì che **IOC BE FRUITS** rappresenti uno strumento insostituibile per la produzione di vini sani, netti e con aromi intensi di frutta fresca, consentendo al tempo stesso di limitare al massimo il tenore di solfiti.

CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

- Specie : *Saccharomyces cerevisiae*
- Fattore Killer : K2 attivo
- Resistenza all'alcol: moderata (14 % vol).
- Fabbisogno in azoto : basso
- Assicura delle fermentazioni regolari tra 12°C e 24°C.
- Condizioni ottimali per l'espressione degli esteri fruttati: Chiarificazione del mosto : 20-80 NTU ; Temperatura di fermentazione : 12-15°C.
- Fase di latenza : breve.
- Velocità di fermentazione: da moderata a rapida.
- Produzione di glicerolo : moderata.
- Produzione di acidità volatile : bassa.
- Produzione di SO₂ : quasi nulla.
- Produzione di H₂S : quasi nulla.
- Produzione di etanale : irrisoria.
- Produzione di schiuma : bassa.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

- Lieviti rivivificabili : > 10 miliardi di cellule/g.
- Purezza microbiologica : meno di 10 lieviti selvaggi per milione di cellule.

DOSAGGIO E MODALITÀ D'IMPIEGO :

- Dosaggio : 20-30 g/hl di mosto.
- Reidratare il lievito con 10 volumi di acqua alla temperatura di circa 37°C. Si sconsiglia la reidratazione diretta nel mosto. È essenziale reidratare il lievito in recipiente idoneo.
- Mescolare bene, quindi lasciare riposare la dispersione acquosa per 20 minuti.
- Se necessario, acclimatare il lievito alla temperatura del mosto prima dell'inoculo, quindi incorporarlo progressivamente al mosto. La differenza di temperatura tra il mosto da inoculare e il mezzo di reidratazione non deve mai superare i 10°C.
- La durata totale della reidratazione non deve mai superare i 45 minuti.
- In condizioni difficili procedere ad una reidratazione in presenza di ACTIPROTECT+.

CONFEZIONE E CONSERVAZIONE

- Sacchetto sotto vuoto da 500 g in alluminio laminato e polietilene.
- Conservare in ambiente fresco e asciutto. Dopo l'apertura, è consigliabile usare subito tutto il contenuto della confezione.

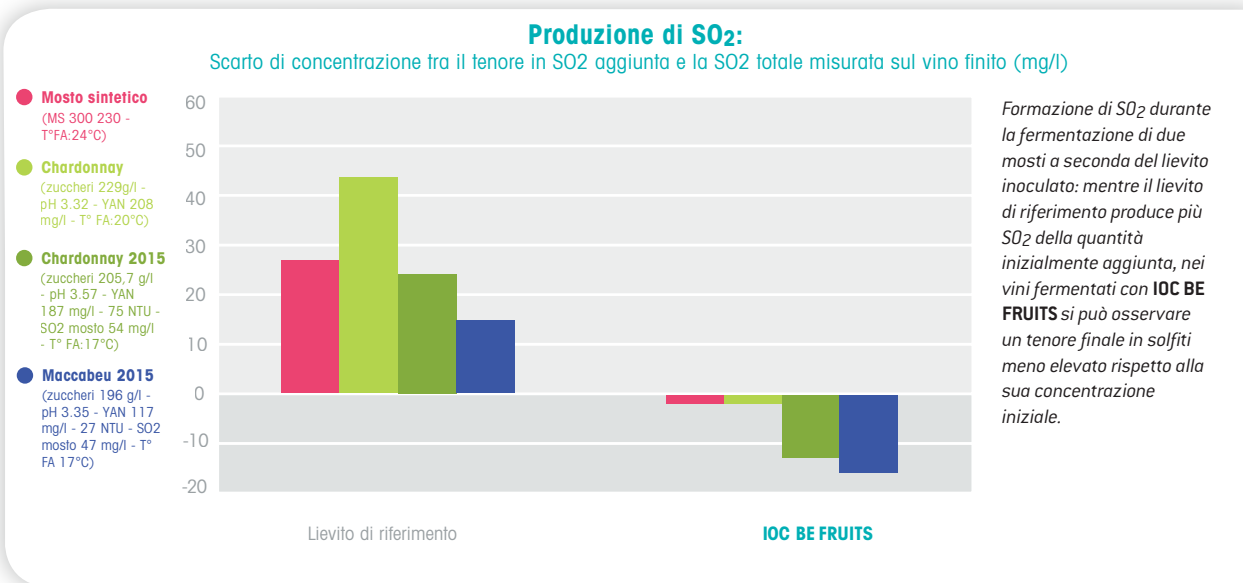
IOC
BE LOW SO₂ SOLUTIONS
FRUITS

Mezzo naturale per la limitazione dei solfiti nei vini fruttati

↘ **INTENSITÀ DI AROMI FRUTTATI FRESCHI : LA RIVELAZIONE DEGLI ESTERI**

Associato alla gamma del lievito IOC B 2000, prodotto riconosciuto in tutto il mondo per la rivelazione degli esteri fruttati, **IOC BE FRUITS** consente d'ottenere dei valori elevati in esteri d'acetato (associati normalmente agli aromi di frutta fresca, fragola, ananas, gomma americana e agrumi) senza denaturare il contributo degli aromi varietali del tipo tioli.

La purezza di questa espressione fruttata viene amplificata dal fatto che **IOC BE FRUITS** non produce composti solforati negativi, vere e proprie maschere aromatiche. In effetti, mentre la maggior parte dei lieviti può generare dei solfiti a partire dai solfati (in modo più o meno importante a seconda dei ceppi e delle condizioni fermentative), **IOC BE FRUITS** non presenta questa peculiarità.



↘ **IL CONTROLLO DEI SOLFITI È LEGATO A QUELLO DELL'ETANALE**

La maggior parte dei lieviti può liberare delle quantità variabili di etanale nel vino. Questa formazione può intervenire soprattutto (ma non unicamente) come reazione all'aggiunta prefermentativa di solfiti nel mosto.

In effetti, l'etanale è il principale legante dell'SO₂ nel vino, il che costringe solitamente ad un aumento dei dosaggi per garantire una concentrazione di SO₂ libera sufficiente, ma a discapito di un tenore in SO₂ totale molto più elevato.

IOC BE FRUITS, grazie alle sue caratteristiche congenite, non produce livelli elevati di etanale e consente quindi di limitare le solfitazioni – assicurando la massima efficacia di queste ultime.

Associato alle strategie e ai mezzi sviluppati da IOC per il controllo dell'ossidazione e dei contaminanti microbiologici, sia in fase prefermentativa, fermentativa che di affinamento, **IOC BE FRUITS** costituisce uno strumento potente in grado di ridurre la concentrazione di SO₂.

