

IOC PRIMROUGE R 9001

LIEVITI SECCHI ATTIVI

Vini rossi *primeur*

APPLICAZIONI ENOLOGICHE

Il lievito **IOC PRIMROUGE-R9001** è particolarmente raccomandato per la vinificazione in rosso di vini giovani e di vini *primeur*, permettendo l'ottenimento di vini rotondi e aromatici, tipo frutti rossi (fragola e lampone) e confetteria. I vini ottenuti si caratterizzano per un miglior colore, molto fruttato e pulito all'olfatto ed un gusto morbido. È adatto principalmente all'elaborazione di vini gradevoli e rotondi, a partire da gamay, merlot o anche syrah. È perfettamente adatto alle vinificazioni di mosti rossi.

CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

- Specie : *Saccharomyces cerevisiae*.
- Fattore Killer : sensibile.
- Resistenza all'alcool : moderata (14% vol.).
- Fabbisogno di azoto : elevato. Per prevenire la comparsa di odori di zolfo, privilegiare nutrienti complessi.
- Assicura delle fermentazioni regolari tra 14 e 24 °C.
- Fase di latenza : breve. Per ottenere delle performance ottimali, si raccomanda vivamente di inoculare il prodotto al riempimento della vasca.
- Velocità di fermentazione : moderata.
- Produzione di glicerolo : elevata.
- Produzione di acidità volatile : scarsa.
- Produzione di SO₂ : molto scarsa.
- Formazione di schiuma : molto scarsa.
- Compatibilità con i batteri lattici in co-inoculo o in inoculo sequenziale : eccellente / eccellente.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

- Conta vitale: > 10 miliardi di cellule per grammo.
- Purezza microbiologica : meno di 10 lieviti contaminanti per milione di cellule.

DOSI E ISTRUZIONI PER L'USO

- Dose d'impiego :10 à 20 g/hL di mosto.
- Reidratare in un volume d'acqua pari a 10 volte il suo peso a 37°C. La reidratazione diretta nel mosto è sconsigliata. Il lievito deve essere tassativamente reidratato in un recipiente pulito.
- Agitare dolcemente e lasciare riposare per 20 minuti.
- Se necessario, fare acclimatare il lievito alla temperatura del mosto incorporandovi progressivamente del mosto. La differenza di temperatura tra il mosto da inoculare e la soluzione del lievito reidratato non deve essere mai superiore a 10°C.
- La reidratazione non deve superare i 45 minuti.

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.

IOC PRIMROUGE - R9001: Caratteristiche organolettiche

• Degustazione :

Più intenso

Più fruttato

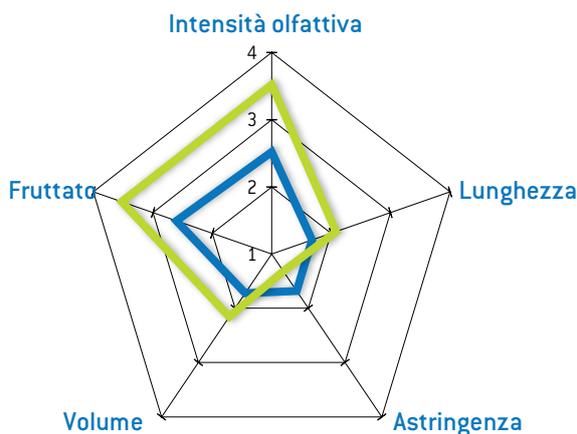
• Risultati migliori al naso e in bocca :

Naso : « caramelle inglesi », ribes, frutti rossi

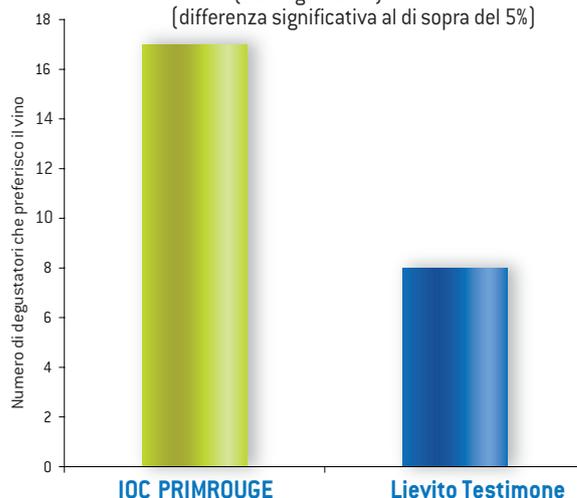
Bocca : fruttata, morbida, equilibrata

• Rivela gli aromi secondari dei vini rossi

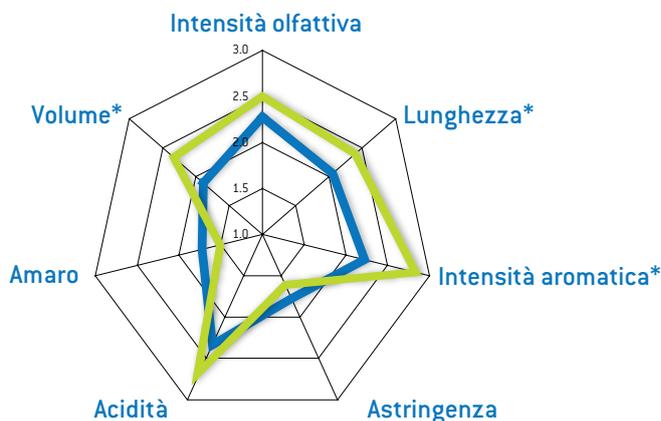
Media dei risultati di degustazione ottenuti : differenze significative osservate (al di sopra del 5%)
- Giuria professionale (25 degustatori)



Test di preferenza - Giuria professionale
(25 degustatori)
(differenza significativa al di sopra del 5%)



Media dei risultati di degustazione ottenuti
Guria professionale (12 degustatori)
* : differenza significativa al di sopra del 5%



Test di preferenza - Giuria professionale
(12 degustatori)
(differenza significativa al di sopra del 5%)

