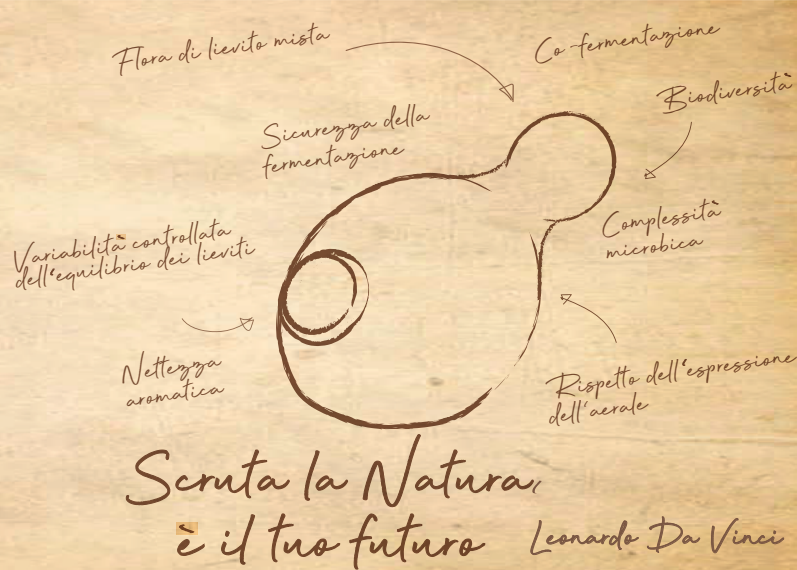




LIEVITI SECCHI ATTIVI

SCHEDA TECNICA

Miscela complessa di lieviti che permettono di esprimere al meglio il potenziale del terroir e dell'uva, in totale sicurezza

Sviluppato in
collaborazione con **INTER RHÔNE**
INTERPROFESSION DES VINS A.O.C.
COTES DU RHÔNE & VALLEE DU RHÔNE

APPLICAZIONI ENOLOGICHE

In collaborazione con Inter Rhône, l'osservazione e lo studio del comportamento dei lieviti in colture pure e in associazioni complesse su mosti d'uva hanno permesso di sviluppare **IOC DYNAMIX**, una miscela di lieviti diversificati e complementari derivati da diversi vigneti. IOC DYNAMIX consente l'inoculo di diversi lieviti durante il processo di fermentazione con conseguente espressione della biodiversità microbica, evitando al contempo una standardizzazione del vino legata ai difetti di una fermentazione non controllata.

IOC DYNAMIX è stato convalidato per la vinificazione in rosso.

CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

- Associazione di cinque lieviti *Saccharomyces cerevisiae* (Y1, Y2, Y3, Y4, Y5).
- Fattore Killer: K2 attivo (per tutti i lieviti).
- Resistenza all'alcol: 16 % vol.
- Fabbisogno d'azoto: moderato. In alcuni casi si raccomanda un'integrazione nutrizionale, in funzione del livello iniziale d'azoto assimilabile.
- Assicura fermentazioni regolari tra 22°C e 28°C.
- Evitare temperature > 26°C in caso di potenziale livello d'alcol > 14% vol.
- Fase di latenza: breve.
- Velocità di fermentazione: moderata.
- Produzione d'acidità volatile: debole.
- Produzione di SO₂: molto debole.

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

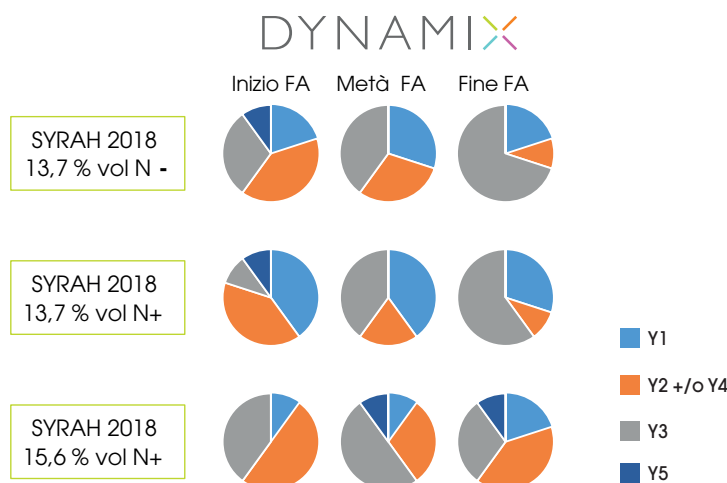
- Dose d'impiego: da 20 a 30 g/hl di mosto.
- Reidratare il lievito a 37°C in un volume d'acqua pari a 10 volte il suo peso. La reidratazione diretta nel mosto è sconsigliata. Il lievito deve essere tassativamente reidratato in un recipiente pulito.
- Agitare dolcemente e lasciare riposare per 20 minuti.
- 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.
- In caso di condizioni difficili, procedere ad una reidratazione in presenza di Ecobiol Pied de Cuve.

CONFEZIONE E CONSERVAZIONE

- Sacchetto sotto vuoto da 500 g in laminato di alluminio polietilene.
- Conservare in luogo fresco ed asciutto. Una volta aperto, il prodotto deve essere utilizzato rapidamente.

CO-DOMINANZA DI DIVERSI LIEVITI SELEZIONATI

I ceppi di lievito che costituiscono IOC DYNAMIX derivano da vigneti francesi sia meridionali che settentrionali. Essi fermentano contemporaneamente il mosto, senza che uno di questi rappresenti l'unica popolazione significativa in fermentazione. Questa co-dominanza permette di contribuire alla biodiversità microbica del mosto ed offre un'ottima adattabilità alla diversità delle uve.



Popolazione microbiologica, a 3 stadi della fermentazione, dei lieviti inoculati in miscela su una stessa massa "Syrah vendemmia 2018", facendo variare i parametri azoto assimilabile (N-: carenza di azoto media - 110 mg/L di YAN; N+: nessuna carenza azotata - >140 mg/L di YAN) e concentrazione di zuccheri.

Si osserva una variabilità di proporzioni di ogni lievito all'interno della flora mista selezionata, secondo la concentrazione di zuccheri ed il livello di alcol, ma anche in minor misura secondo il livello di azoto assimilabile disponibile. In qualsiasi caso, la flora selezionata è comunque dominante sulle flore di potenziale alterazione, non rilevate nei mosti.

OGNI FERMENTAZIONE È DIVERSA: ESPRESSIONE DEL TERROIR E DELL'ANNATA

Nonostante tutti i lieviti presenti in **IOC DYNAMIX** si sviluppino contemporaneamente nel mosto in fermentazione, alcune popolazioni possono assumere più o meno importanza secondo le condizioni di vinificazione. Ne deriva che sono le specificità delle uve (legate alle condizioni climatiche dell'annata, del terroir, della maturazione, del vitigno ecc.) a "decidere" le proporzioni assunte dalle popolazioni di lievito le une rispetto alle altre.

UNA DIVERSITÀ SINONIMO DI QUALITÀ

I lieviti che costituiscono **IOC DYNAMIX** sono stati scelti per le loro caratteristiche enologiche e la loro complementarità secondo le possibili condizioni della vendemmia. Questo assemblaggio di lieviti è stato convalidato su diverse annate, in diverse condizioni di vitigni, contenuto azotato e concentrazione di zuccheri, considerando i seguenti aspetti:

- Il completamento totale della fermentazione alcolica
- L'assenza di produzione di acidità volatile
- L'ottenimento di vini netti, evitando gli imprevisti negativi delle fermentazioni spontanee, come produzioni sensibili di SO₂, gusto di ridotto e altri difetti olfattivi.