

IOC 11-1002 K

LIEVITO SECCO ATTIVO

APPLICAZIONI ENOLOGICHE

Il ceppo di lievito **IOC 11-1002 K** può essere utilizzato nella produzione di vini bianchi, rosati e rossi. Questo lievito è adatto alla produzione di vini pregiati.

La qualità del fattore killer di questo ceppo permette una buona capacità di innesto e un rapido avvio della fermentazione alcolica. **IOC 11-1002 K** assicura una completa e sicura fermentazione alcolica.

Questo lievito è adatto alla produzione di vini con un elevato tenore alcolico.

CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

- Specie: *Saccharomyces cerevisiae*
- Fattore Killer: attivo
- Produzione di acidità volatile: bassa
- Resistenza all'alcol: alta (15% vol)
- Produzione di SO₂: molto bassa
- Formazione di schiuma: molto bassa

QUALITA' MICROBIOLOGICHE

- Lieviti vitali: > 10 miliardi di cellule per grammo.
- Purezza microbiologica: meno di 10 lieviti indigeni per milione di cellule.

DOSI CONSIGLIATE E ISTRUZIONI PER L'USO

- da 10 a 20 g/hL per bianchi e rosati
- da 20 a 25 g/hL per vini rossi

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.

- Mescolare delicatamente e lasciare riposare per 20 minuti.
- Ove necessario, acclimatare la coltura del lievito alla temperatura del mosto incorporando quest'ultimo in modo progressivo. La differenza di temperatura tra il mosto inoculato e l'ambiente di reidratazione non deve mai essere superiore a 10 ° C.
- Il periodo totale di reidratazione non deve mai superare i 45 minuti.
- Dove le condizioni sono difficili, reidratare in associazione con ECOBIOL PIED DE CUVE AROM.

CONFEZIONAMENTO E STOCCAGGIO

- Sacchetti in laminato di alluminio/politene confezionati sottovuoto da 500 g e 10 kg.
- Conservare in luogo fresco e asciutto. Una volta aperto, il prodotto deve essere utilizzato rapidamente.