

# IOC BE FRESH

## LIEVITO SECCO ATTIVO

**Mantenere sotto controllo il contenuto di solfiti, la freschezza e la rotondità dei vini rossi concentrati.**



### APPLICAZIONI ENOLOGICHE

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

Vero e proprio strumento per la rivelazione degli aromi legati alla freschezza dell'aspetto fruttato nei vini rossi, non possiede la capacità di formare SO<sub>2</sub>. Inoltre, permette di 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 FRESH** rappresenti uno strumento eccezionale per la vinificazione di uve mature e l'ottenimento di vini rossi sani, netti, che presentano una notevole freschezza al naso e in bocca, permettendo allo stesso tempo di limitare le concentrazioni di solfiti ai minimi livelli.

### CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

- Specie: *Saccharomyces cerevisiae*.
- Fattore Killer: K2 attivo.
- Resistenza all'alcol: 15,5 % vol.
- Fabbisogno d'azoto: elevato. È necessaria un'integrazione nutrizionale, da adattare in funzione del livello iniziale d'azoto assimilabile.
- Assicura fermentazioni regolari tra 20°C e 28°C. Evitare temperature > 26°C in caso di livello d'alcol potenziale > 14% vol.
- Fase di latenza: breve.
- Velocità di fermentazione: moderata.
- Produzione di acidità volatile: moderata, tanto più bassa se alcol potenziale < 14,5 % vol.
- Produzione di SO<sub>2</sub>: pressoché nulla.
- Produzione di H<sub>2</sub>S: molto rara.
- Produzione di etanale: irrisoria.
- Produzione di spuma: scarsa.

### 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 ecobiol pied de cuve arom.

### 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.

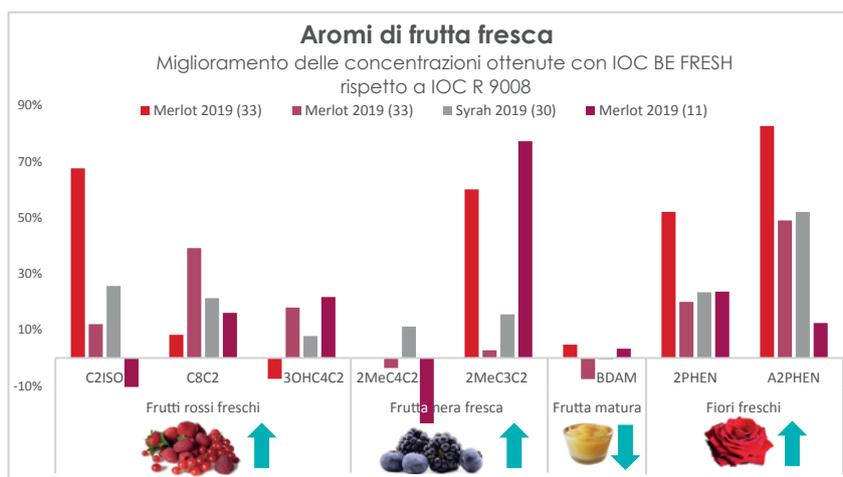


**IOC  
BE  
FRESH**  
LOW SO<sub>2</sub>  
SOLUTIONS

**Lo strumento naturale per limitare i solfiti e riequilibrare la freschezza delle uve mature**

## RIPRISTINARE LA FRESCHEZZA DELLE UVE MATURE, AL NASO E IN BOCCA

**IOC BE FRESH** ha la capacità di rivelare composti aromatici specifici, che contribuiscono a caratterizzare gli aromi di frutta fresca dei vini rossi. Permette pertanto di aumentare la concentrazione di alcuni esteri di acidi grassi a catena lineare (frutti rossi freschi) e a catena ramificata (frutta nera fresca), rispettando la tipicità dei vitigni.



Inoltre, questa freschezza olfattiva è rafforzata dalla capacità di **IOC BE FRESH** di preservare l'acido malico presente nell'uva, mentre la maggior parte dei lieviti tende a consumarlo parzialmente durante la fermentazione alcolica (consumo potenziale compreso tra il 10 e il 30%). **IOC BE FRESH** amplifica la purezza di questa freschezza poiché è incapace di produrre solfiti, autentiche maschere aromatiche. Infatti, mentre la maggior parte dei lieviti può accumulare i solfiti a partire dai solfati - in modo più o meno concentrato secondo i ceppi e le condizioni di fermentazione - **IOC BE FRESH** non presenta questa attitudine. Con questo lievito sono inoltre particolarmente limitate le tendenze riduttrici.

## IL CONTROLLO DEI SOLFITI NEL VINO PASSA PER IL CONTROLLO DELL'ETANALE

La maggior parte dei lieviti può sprigionare quantità variabili di etanale nel vino. Questa formazione può verificarsi in particolare, ma non solo, come reazione all'aggiunta prefermentativa di solfiti nel mosto.

Infatti, l'etanale è il principale legante dell'SO<sub>2</sub> nel vino, caratteristica che spesso costringe ad aumentare le dosi per ottenere una concentrazione sufficiente di SO<sub>2</sub> libero, a scapito di una concentrazione di SO<sub>2</sub> totale molto più elevata.

Grazie alle sue caratteristiche congenite, **IOC BE FRESH** non è in grado di produrre livelli di etanale elevati e di conseguenza permette di limitare le solfitazioni, garantendone la massima efficacia.

Associato alle strategie e agli strumenti sviluppati dall'IOC per il controllo dell'ossidazione e delle contaminazioni microbiologiche, durante le fasi prefermentative, fermentative, o durante l'invecchiamento, **IOC BE FRESH** è un potente fattore di riduzione delle concentrazioni di SO<sub>2</sub>.

