

# IOC BoreAL™

## LIEVITI SECCHI ATTIVI

Una ventata di freschezza nell'uva

### APPLICAZIONI ENOLOGICHE

IOC BoreAL™ è un lievito *Lachancea thermotolerans* prefermentativo che produce acido L-lattico a partire dagli zuccheri. Esso contribuisce alla complessità aromatica dei vini prodotti.

IOC BoreAL™ viene utilizzato in fase prefermentativa almeno 24 ore prima dell'inoculo con il lievito *Saccharomyces cerevisiae* scelto per condurre la fermentazione alcolica.

### CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

- Specie: *Lachancea thermotolerans*.
- Resistenza all'alcol: <10% vol.
- Resistenza all'SO<sub>2</sub>: nel vino rosso, solfitazione <40 mg/L.
- Nel vino bianco e rosé: SO<sub>2</sub> libera <15 mg/L.
- Scarso potere di fermentazione alcolica.
- Fabbisogno d'azoto: elevato. In tutti i casi, assicurare per il lievito *Saccharomyces cerevisiae* una nutrizione classica, la quale dovrà essere scrupolosamente integrata con un'aggiunta di 25 g/hL di bifosfato di ammonio a 1/3 della fermentazione alcolica. Se l'azoto assimilabile iniziale <110 mg/L, aggiungere dopo l'inoculo di IOC BoreAL™ anche 30 g/hL di un agente nutrizionale organico.
- Temperatura ottimale di sviluppo per l'acidificazione: 18-25°C. Evitare le temperature troppo basse (<16°C) così da assicurare una crescita sufficientemente rapida.
- Fase di latenza: breve.
- Produzione d'acidità volatile: bassa.
- Produzione di SO<sub>2</sub>: molto bassa.
- Produzione d'acetaldeide: molto bassa.
- Produzione di glicerolo: elevata.
- Formazione di schiuma: molto bassa.
- L'acido lattico inibisce i batteri lattici: si raccomanda l'impiego di batteri enologici selezionati durante la fase di co-inoculo, prima o appena dopo l'aggiunta di lievito [*S. cerevisiae*] se si desidera realizzare la fermentazione malolattica.

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

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

### DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO

#### 1° inoculo: IOC BoreAL™

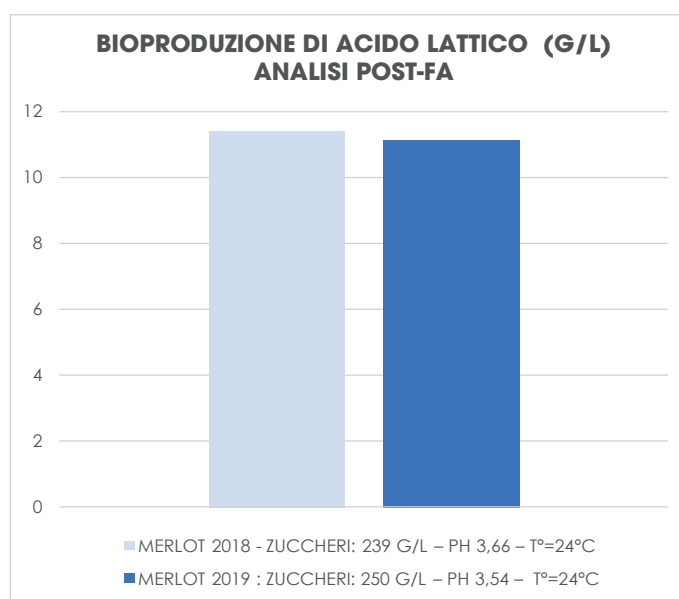
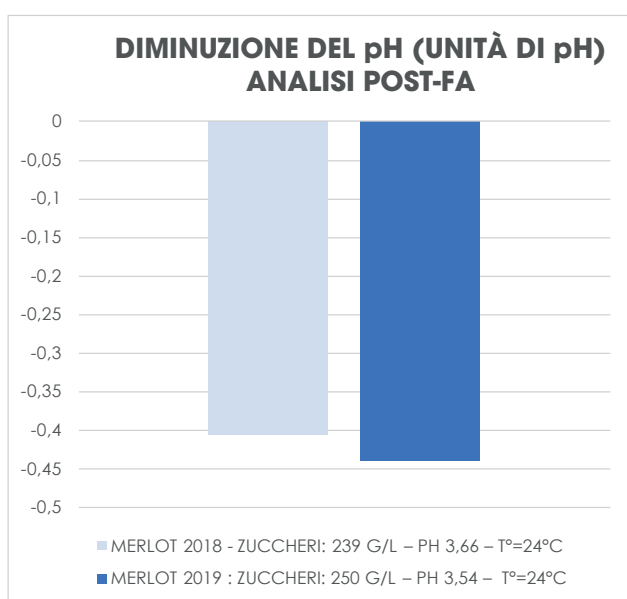
- Dose d'impiego: 25 g/hL di mosto.
- Reidratare in un volume d'acqua a 20-30°C pari a 10 volte il suo peso. Si sconsiglia la reidratazione diretta nel mosto. È essenziale reidratare il lievito in un recipiente pulito. Agitare delicatamente, quindi lasciare riposare per 20 minuti.
- Se necessario, acclimatare il lievito alla temperatura del mosto incorporandolo progressivamente nella massa da trattare. La differenza di temperatura tra il mosto da inoculare e la soluzione del lievito reidratato non deve mai essere superiore ai 10°C. La reidratazione totale non deve mai superare i 45 minuti. Incorporare nel mosto in assenza d'aria e omogeneizzare per bene mediante un rimontaggio.
- Attendere 24 ore, o più, prima del secondo inoculo. Un inoculo ritardato determina una maggiore produzione di acido lattico e dovrebbe essere favorito nei casi in cui la temperatura del mosto sia bassa (<18°C).

### CONFEZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

- Sacchetti in laminato d'alluminio e polietilene sottovuoto da 500 g.
- Da conservare ad una temperatura compresa tra 4 e 11°C. Può reggere il trasporto per 3 giorni fino a 20°C.
- Una volta aperta la confezione, il prodotto deve essere utilizzato rapidamente.

# IOC BoreAL™

## Un eccellente potenziale di acidificazione del mosto



(Esperimenti realizzati in laboratorio. 20 g/hL di IOC BoreAL™ a T0 poi 25 g/hL di IOC 18-2007 dopo 48 ore - nutrizione del lievito a T0 e 1/3 FA).

L'acido lattico bioprodotto da IOC BoreAL™ è in grado di riequilibrare nettamente la sensazione di freschezza dei vini. A differenza di altri acidi, è di origine organica (non è un composto chimico di sintesi), stabile nel tempo (non precipita sotto forma di sali) e conferisce anche rotondità al vino.

IOC BoreAL™ grazie al suo metabolismo unico, contribuisce anche alla complessità aromatica dei vini migliorandone la stabilità microbiologica per effetto bioprotettivo indiretto (acidificazione).