

IOC RÉVÉLATION TERROIR

LIEVITO SECCO ATTIVO

Finezza, fruttato e colore

APPLICAZIONI ENOLOGICHE

IOC RÉVÉLATION TERROIR è stato selezionato sul Pinot noir per la sua eccellente abilità nel preservare il colore. Se lo si pone a confronto con ad altri lieviti selezionati, o indigeni, esso è in grado di aumentare l'intensità del colore del 5 - 15%. Il suo essenziale contributo sensoriale consiste nell'accentuare gli aroma fruttati varietali (lampone, ribes, mora) tipici di molte varietà a bacca rossa, con un buon equilibrio tra freschezza e maturità del frutto unita ad un'ottima finezza ed eleganza. Merlot, Grenache noir, Pinot noir, Gamay, Carignan e Tempranillo sono altre varietà d'uva la cui tipicità del vitigno viene esaltata nei vini fermentati con IOC RÉVÉLATION TERROIR.

CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

- Specie: *Saccharomyces cerevisiae*.
- Fattore killer: K2 attivo.
- Resistenza all'alcol: elevata (15% vol)
- Fabbisogno d'azoto: elevato. Privilegiare le sostanze nutritive complesse così da prevenire gli odori solforati.
- Assicura delle fermentazioni regolari tra 18°C e 30°C.
- Velocità di fermentazione: moderata.
- Produzione di glicerolo: moderata.
- Fase di latenza: corta. Per ottenere le migliori prestazioni è vivamente consigliato l'inoculo della massa, come pure la reidratazione in presenza di ACTIPROTECT +.
- Produzione di acidità volatile: da bassa a moderata.
- Produzione di SO₂: molto bassa
- Formazione di schiuma: bassa.
- Compatibilità con i batteri lattici in co-inoculo/

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

- Lieviti vitali: > 10.000.000.000 cellule/gr.
- Purezza microbiologica: inferiore a 10 lieviti selvaggi per milione di cellule.

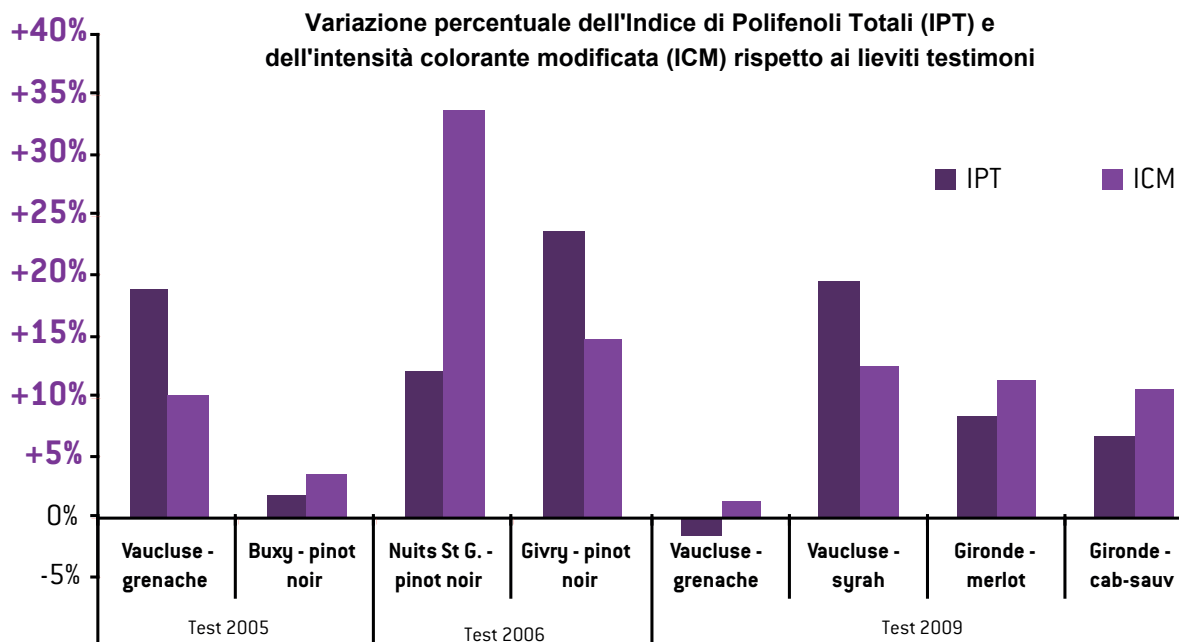
DOSE D'IMPIEGO E ISTRUZIONI PER L'USO

- Da 20 a 25 g/hL di mosto.
- Reidratare il lievito in un contenitore pulito con almeno 10 volumi di acqua alla temperatura di 37°C. Si consiglia di non reidratare direttamente nella massa.
- Mescolare delicatamente e lasciar riposare per 20 minuti.
- Laddove necessario, acclimatare i lieviti alla temperatura della massa da inoculare aggiungendo progressivamente al mosto. La differenza di temperatura tra la massa e la soluzione di reidratazione non deve mai superare i 10°C.
- La durata totale della fase di reidratazione non deve mai superare i 45 minuti.
- In condizioni difficili, si consiglia di reidratare in presenza di ACTIPROTECT +.

CONFEZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

- Sacchetti in laminato d'alluminio/polietilene sottovuoto da 500g.
- Conservare in ambiente fresco e asciutto. Dopo l'apertura, è consigliabile usare subito tutto il contenuto della confezione.

IOC RÉVÉLATION TERROIR: EFFETTO SUL COLORE



IOC RÉVÉLATION TERROIR: VALORIZZAZIONE DELLE CARATTERISTICHE FRUTTATE

