



IOC Calypso™

Lasciate che la natura protegga la freschezza dei vostri vini

LIEVITI SECCHI ATTIVI

SCHEDA TECNICA

Rivelazione e protezione degli aromi in stabilizzazione sulle fecce a freddo

APPLICAZIONI ENOLOGICHE

IOC CALYPSO™ è un lievito *Metschnikowia pulcherrima*, selezionato per le sue specifiche attività enzimatiche. Utilizzato durante la stabilizzazione delle fecce a freddo, **IOC CALYPSO™** rappresenta uno strumento innovativo di bioprotezione appositamente sviluppato per limitare l'uso di SO₂. Esso esprime in modo significativo un'attività enzimatica di rivelazione dei precursori aromatici presenti nel mosto in stabilizzazione. In aggiunta, aiuta anche a proteggere gli aromi rilasciati e il colore dei vini dall'ossidazione o da un inizio di fermentazione troppo precoce, a cui i mosti stabulati a freddo sono particolarmente esposti.

CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

- Specie: *Metschnikowia pulcherrima*.
- Tolleranza all'etanolo: molto debole (2-3 % vol).
- Resistenza al pH: bassa
- Resistenza all'SO₂: < 40 mg/L di SO₂ totale, < 15 mg/L di SO₂ libera.
- Temperatura ottimale: da 4 a 12°C (gamma tollerata: da 2 a 20°C).
- Capacità di consumare l'ossigeno: rapid
- Il potere competitivo nei riguardi dell'ossidasi dell'uva è ancora più efficace a bassa temperatura (< 12°C).
- Fabbisogno d'azoto: molto basso.
- Potere fermentativo: non significativo
- Potere di colonizzazione e competizione: elevato.
- Produzione di SO₂ / H₂S/etanale/acidità volatile: molto bassa.
- Richiede l'impiego sequenziale di un lievito selezionato *Saccharomyces cerevisiae* per la fermentazione alcolica.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

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

DOSAGGIO E MODALITA' D'IMPIEGO

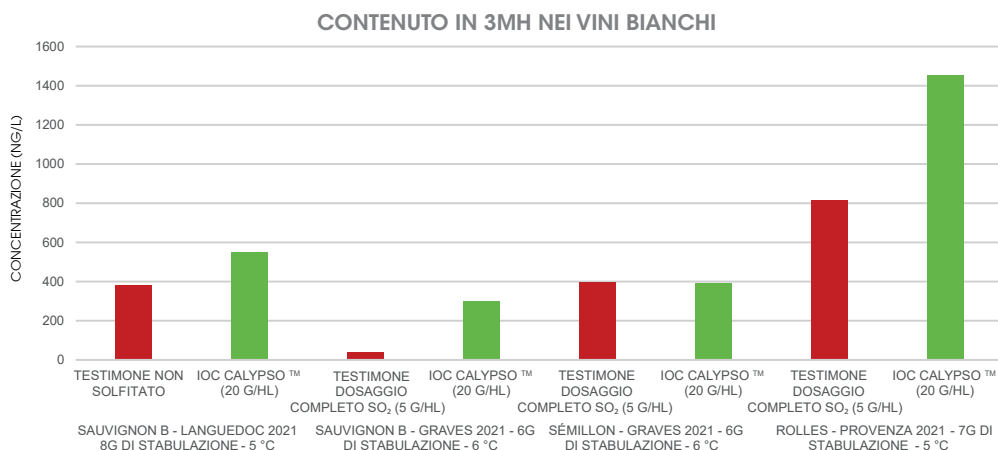
- Raccomandazione classica per una stabilizzazione a freddo: 10 g/hL (dosaggio d'impiego tipico : da 7 a 20 g/hL).
- Da utilizzare nell'inoculo sequenziale come indicato.
- Importante: prima dell'inoculo, assicurarsi della presenza di un valore basso di SO₂ libera (< 15 mg/L) e totale (< 40 mg/L). Si consiglia di aggiungere **IOC CALYPSO™** il più presto possibile durante il processo: nella pressa, all'uscita dalla pressa o durante il riempimento della vasca di macerazione sulle fecce. Sono anche possibili degli impieghi frazionati.
- 1° inoculo (in fase prefermentativa) : **IOC CALYPSO™**
 - Reidratare il lievito in un volume d'acqua pari a 10 volte il suo peso a 20°C (non superare la temperatura di 30°C).
 - Agitare leggermente e poi lasciare riposare per 20 minuti.
 - È preferibile lasciare acclimatare il lievito alla temperatura del mosto incorporando il lievito progressivamente nella massa da trattare. La differenza di temperatura tra il mosto da inoculare e il mezzo di reidratazione non dovrebbe mai superare i 10°C.
 - Se necessario, la sospensione di lievito può essere mantenuta in acqua per 6 ore. Se utilizzato in seguito, aggiungere del mosto alla sospensione dopo 45 minuti di reidratazione.
- 2° inoculo (dopo la sfecciatura): *Saccharomyces cerevisiae*.
 - Inoculare ad una concentrazione di 20 g/hL seguendo il protocollo classico consigliato.

CONFEZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

- Sacchetto sotto vuoto in alluminio laminato e polietilene.
- Conservare in luogo freddo (4°C) e asciutto. Dopo l'apertura è consigliabile usare immediatamente tutto il contenuto della confezione.



➤ RIVELAZIONE DEGLI AROMI TIOLICI NELLA STABILAZIONE A FREDDO DEI MOSTI BIANCHI E ROSATI



Prove condotte su vigneti in diverse cantine - I risultati ottenuti per la 3MHA (frutto della passione) e il 4MMP (bosso) sono simili a quelli qui osservati per il 3MH (agrumi).

IOC CALYPSO™ presenta un'attività molto significativa nella rivelazione dei tioli varietali (3MH, A3MH e 4MMP) a partire dai loro precursori nell'uva. Questa azione è compatibile con i parametri di macerazione sulle fecce del mosto a freddo. **IOC CALYPSO™** permette quindi di sfruttare tutto il potenziale di questa tecnica prefermentativa e di completare l'azione di un lievito fermentativo ad elevata attività rivelatrice di tioli, come quella di **IOC BE THIOLS™**.

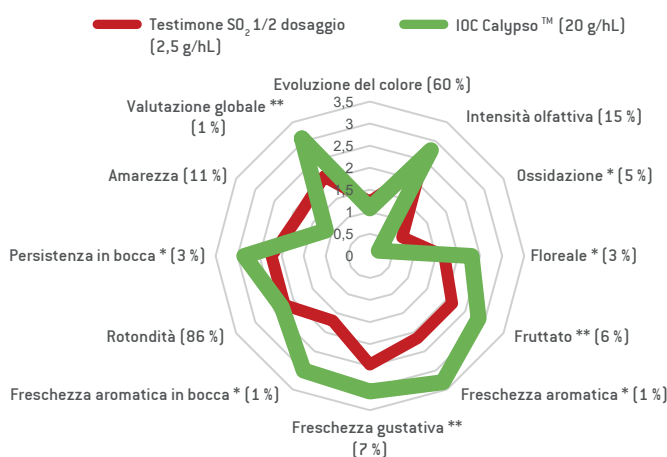
➤ PROTEZIONE DEL MOSTO E DELLA SUA QUALITA' NEL CORSO DELLA STABILAZIONE A FREDDO

Il periodo di macerazione a freddo sulle fecce, che può durare da qualche giorno a qualche settimana, è una fase durante la quale il mosto d'uva è particolarmente esposto a vari pericoli, soprattutto se si desidera utilizzare pochi solfiti:

- rischio di avvio della fermentazione spontanea dovuto allo sviluppo indesiderato di lieviti *S. cerevisiae*,
- rischi ossidativi per una dissoluzione dell'ossigeno che è ancora più elevata alle basse temperature.

La presenza di **IOC CALYPSO™** nel mosto appena pressato limita la disponibilità di ossigeno disciolto per le ossidasi presenti nell'uva. Questo prodotto, inoltre, riduce la formazione di specie ossidative derivanti dai polifenoli del mosto e preserva il colore e gli aromi rivelati nei vini bianchi o rosati.

PROFILO SENSORIALE - IOC CALYPSO™ SÉMILLON - CRAVES 2021 6G DI STABILAZIONE - 6 °C



Associato alle strategie e agli strumenti sviluppati da IOC per controllare sia l'ossidazione che la contaminazione microbiologica durante le fasi di prefermentazione, fermentazione o maturazione, **IOC CALYPSO™** rappresenta un potente strumento per la riduzione dell'SO₂.

