

IOC Infini'TwICE™

LIEVITI SECCHI ATTIVI

Il perfetto equilibrio tra volume e freschezza dei vini bianchi

APPLICAZIONI ENOLOGICHE

Il lievito **IOC TwICE™** è stato selezionato dall'Istituto Francese della Vite e del Vino di Beaune, come il più idoneo per l'elaborazione di vini di chardonnay freschi, complessi ed equilibrati.

Frutto delle conoscenze acquisite dall'IOC sul comportamento dei lieviti in miscela, **IOC Infini'TwICE™** sprigiona un'autentica sinergia tra **IOC TwICE™** e un lievito dalle forti capacità fermentative e permette di estendere le condizioni di utilizzo enologiche di questo lievito eccezionale.

Le prove realizzate confermano l'idoneità di **IOC Infini'TwICE™** a valorizzare gli aromi freschi di agrumi (in particolare limone), di pesca, albicocca e fiori, in un perfetto equilibrio dell'impatto iniziale e una piacevole sensazione di freschezza finale. Queste caratteristiche lo destinano non solo ai vini da uve Chardonnay, ma anche ad altri vitigni come il viognier, il sémillon, il vermentino, l'airen, il moscato, ecc.

CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

- Specie: *Saccharomyces cerevisiae* (ceppi **IOC TwICE™** e Y6).
- Fattore Killer: K2 attivo.
- Resistenza all'alcol: 15,5 % vol.
- Fabbisogno d'azoto: moderato. È necessaria un'integrazione nutrizionale, da adattare in funzione del livello iniziale d'azoto assimilabile. Privilegiare nutrienti amminici all'inizio della fermentazione, poi a un terzo della fermentazione aggiungere azoto ammoniacale, o nutrienti misti.
- Garantisce fermentazioni regolari tra 15 °C e 25 °C (temperatura ottimale: 18-23 °C). Evitare temperature troppo elevate o troppo basse per un corretto svolgimento della fermentazione.
- Fase di latenza: breve.
- Velocità di fermentazione: moderata.
- Produzione di acidità volatile: debole.
- Produzione di SO₂: molto debole
- Produzione di etanale: irrisoria.
- Formazione di schiuma: molto debole.
- Compatibilità con i batteri enologici in co-inoculazione / in inoculazione sequenziale: buona / ottima.
- Lievito **IOC TwICE™** prodotto secondo il processo YSEO®.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

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

DOSAGGIO E UTILIZZO

- Dosaggio: da 20 a 30 gr/hL di mosto.
- Reidratare in 10 volte il suo peso d'acqua a 37 °C. È sconsigliata la reidratazione diretta nel mosto. È essenziale reidratare il lievito in un recipiente pulito.
- Agitare delicatamente poi lasciare riposare per 20 minuti.
- Se necessario, acclimatare il lievito alla temperatura del mosto incorporando progressivamente il mosto. La differenza di temperatura tra il mosto da inseminare e l'ambiente di reidratazione non deve mai essere superiore a 10 °C.
- La durata totale di reidratazione non deve mai essere superiore a 45 minuti.
- In condizioni difficili, procedere a una reidratazione in presenza di **ECBIOL PIED DE CUVE AROM™**.

CONFEZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

- Busta in laminato d'alluminio polietilene da 500 gr. sotto vuoto.
- Conservare in un luogo fresco e asciutto. Una volta aperto, il prodotto deve essere utilizzato rapidamente.

IOC

ZI de Mardeuil - Allée de Cumières
BP 25 - 51201 EPERNAY Cedex France

Tél. +33 (0)3 26 51 96 00

Fax +33 (0)3 26 51 02 20

www.ioc.eu.com

Le informazioni contenute in questa scheda sono quelle di cui disponiamo allo stato attuale delle nostre conoscenze. Non dispensano assolutamente gli utilizzatori dal prendere le opportune precauzioni e dallo svolgere proprie prove preliminari. La regolamentazione in vigore deve essere osservata scrupolosamente.

IOC Infini'Twice™

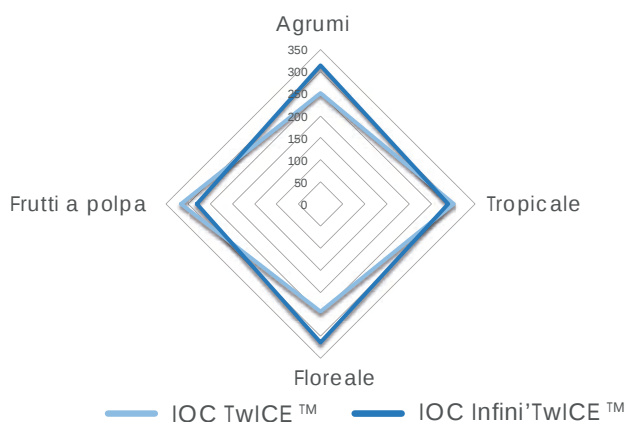
**Un contributo sensoriale
riconosciuto all'unanimità**



CHARDONNAY (BOURGOGNE)

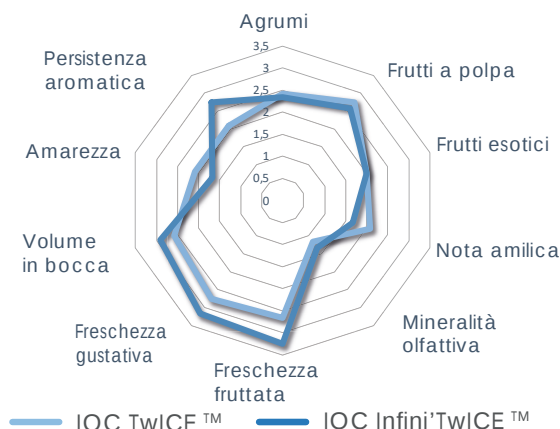
13,6 % VOL - YAN = 156 MG/L - NESSUN NUTRIENTE - T = 15 °C (POI 18 °C)
IMPATTO PER FAMIGLIA DI COMPOSTI AROMATICI

(SOMMA STANDARDIZZATA DELLE CONCENTRAZIONI DEI COMPOSTI AROMATICI COINVOLTI, SUDDIVISI PER SOGLIA DI PERCEZIONE)



CHARDONNAY (LANGUEDOC)

13,7 % VOL - YAN = 110 MG/L - NUTRIENTI TO e T1/3 (ACTIVIT O 20 + 20) - T = 18 °C
ANALISI SENSORIALE



(Sperimentazioni condotte in cantina sperimentale. A sinistra: IFV Beaune; a destra: Unità sperimentale INRAE de Pech Rouge™).

L'autentica sinergia tra i due lieviti che compongono **IOC INFINI'TWICE™** garantisce una notevole sopravvivenza di **IOC TwiCE™** fino alla fine della fermentazione, che gli consente di contribuire significativamente alla rivelazione di tutto il potenziale delle uve.

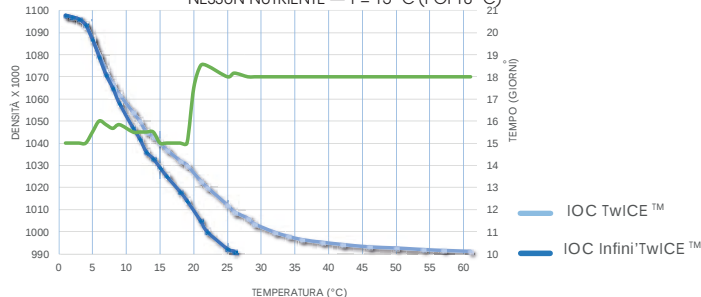
IOC INFINI'TWICE™ amplifica tutte le capacità di rivelazione aromatica apprezzate dagli utilizzatori di **IOC TwiCE™**: aromi di limone, frutti esotici, albicocca e pesca, completati da lievi note floreali.

Mentre a livello gustativo apporta un ottimo equilibrio tra **ampiezza** / rotondità e sensazione di **freschezza finale**.

Una più vasta gamma di condizioni di vinificazione

PRESTAZIONI FERMENTATIVE - CONDIZIONI SETTENTRIONALI

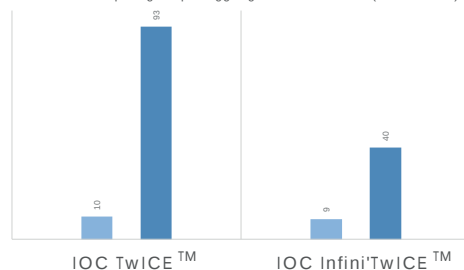
BOURGOGNE (CHARDONNAY) — 13,6 % VOL — YAN = 153 MG/L —
NESSUN NUTRIENTE — T = 15 °C (POI 18 °C)



PRESTAZIONI FERMENTATIVE - CONDIZIONI MERIDIONALI

LANGUEDOC (CHARDONNAY) — 15,6 % VOL — YAN = 260 MG/L
NESSUN NUTRIENTE — T = 16-17 °C (E DEPOIS 18 °C)

■ Tempo in giorni per raggiungere una densità 1020 (a T = 16-17 °C)
■ Tempo in giorni per raggiungere una densità 992 (a T = 17-18 °C)



(Sperimentazioni condotte in cantina sperimentale. A sinistra: IFV Beaune; a destra: IFV Nîmes-Rodilhan).

In condizioni non limitanti, le cinetiche di fermentazione di **IOC TwiCE™** e di **IOC Infini'Twice™** sono simili, come i profili sensoriali dei vini ottenuti. In condizioni limitanti per **IOC TwiCE™** da solo, a prescindere dal fatto che siano più legate a climi "freschi" o "caldi", **IOC Infini'Twice™** permette di **proteggere nettamente le fasi finali della fermentazione e di preservare meglio le qualità sensoriali rivelate**.

IOC

ZI de Mardeuil - Allée de Cumières
BP 25 - 51201 EPERNAY Cedex France

Tél. +33 (0)3 26 51 96 00

Fax +33 (0)3 26 51 02 20

www.ioc.eu.com

Le informazioni contenute in questa scheda sono quelle di cui disponiamo allo stato attuale delle nostre conoscenze. Non dispensano assolutamente gli utilizzatori dal prendere le opportune precauzioni e dallo svolgere proprie prove preliminari. La regolamentazione in vigore deve essere osservata scrupolosamente.