



Morbidezza, ampiezza e volume in bocca per i vini spumanti

APPLICAZIONI ENOLOGICHE

IOC DI-VINA™ è derivato da un programma di ricerca mirante a trarre vantaggio dalla biodiversità dei lieviti per contribuire a migliorare la qualità dei vini spumanti.

Associa le capacità sensoriali eccezionali di un ceppo specifico *Hanseniaspora vineae* alla robustezza fermentativa di un lievito *Saccharomyces cerevisiae* complementare. Attraverso l'autolisi precoce durante la fermentazione alcolica primaria e la liberazione di composti attivi di lievito, permette di migliorare la rotondità dei vini spumanti, nonché di smorzare l'acidità e l'aggressività dell'effervescenza in bocca.

Grazie ai polisaccaridi sprigionati, contribuisce inoltre alla stabilità della spuma del vino spumante e alla lunghezza in bocca.

Inoltre, **IOC DI-VINA™** partecipa infine all'eleganza e alla complessità aromatica.

CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

- Specie: *Hanseniaspora vineae*, *Saccharomyces cerevisiae*.
- Fattore Killer: K2 attivo [*S. cerevisiae*].
- Resistenza all'alcol: moderata (almeno 13,5% vol.).
- Resistenza alla SO₂: moderata (≤5 g/hL).
- Fabbisogno d'azoto: moderato.
- Garantisce fermentazioni regolari tra 15°C e 25°C.
- Fase di latenza: breve. Per ottenere prestazioni ottimali, è vivamente raccomandato l'inoculo sin dalla fase di

travaso nella cisterna di fermentazione, così come una reidratazione in presenza di protettore in caso di grado alcolico elevato

- Velocità di fermentazione: moderata.
- Produzione di acidità volatile: da debole a moderata.
- Produzione di SO₂: molto debole.
- Compatibilità con i batteri lattici in co-inoculo o in inoculo sequenziale: scarsa/media.

È raccomandato l'uso d'INOBACTER su pH deboli (<3,15).

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

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

DOSAGGIO E UTILIZZO

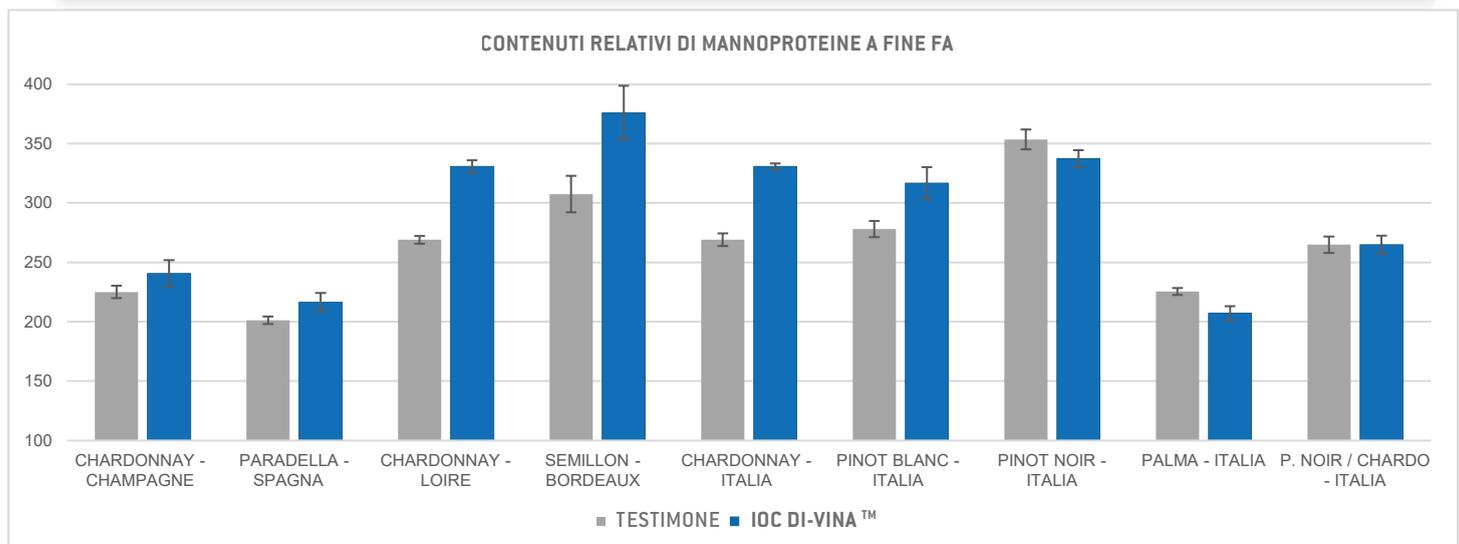
- Dosaggio: 20 - 30 gr/hL
- Reidratazione semplificata in caso di utilizzo di ACTIPROTECT EXPRESS™: in acqua, a temperatura ambiente (>15 °C), senza acclimatazione del pied de cuve alla temperatura del mosto. Altrimenti rispettare la seguente procedura:
 - Reidratare in 10 volte il suo peso d'acqua a 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 pied de cuve 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 ACTIPROTECT™.
 - Nutrizione: non utilizzare sali di ammonio prima di aver raggiunto la metà della FA. È essenziale aggiungere tiamina (o un nutriente che contenga tiamina) dopo l'inoculo. Raccomandazione: aggiungere ACTIVIT 0 a 40 g/hL all'inoculo, poi se l'azoto assimilabile è inferiore a 120 mg/L, completare ulteriormente a un terzo della FA (nutriente organico o attivante di fermentazione DAP a 20-40 g/hL).



FORMATI E CONSERVAZIONE

- Busta in laminato d'alluminio polietilene da 500 gr. sotto vuoto.
- Conservare in un luogo fresco (4 -11°C) e asciutto. Una volta aperto, il prodotto deve essere utilizzato rapidamente.

LIBERAZIONE PRECOCE DI POLISACCARIDI: VOLUME IN BOCCA MIGLIORATO E AFFINAMENTO ACCELERATO



Hanseniapora vineae è una specie di lievito nota per l'autolisi precoce durante la fermentazione alcolica. In **IOC DI-VINA™**, questa caratteristica si esprime perfettamente. Permette di ottenere precocemente, prima dell'inizio dell'affinamento su fecce, un contenuto più elevato di polisaccaridi che permette di prevedere una fase di affinamento più breve per i vini spumanti.

Questa caratteristica d' **IOC DI-VINA™** ne fa anche uno strumento di prima scelta per limitare l'uso di additivi condizionanti, come la gomma arabica.

CONTRIBUTO ALLA STABILITÀ DELLA SPUMA

Le proteine ed i polisaccaridi sprigionati durante l'autolisi d'**IOC DI-VINA™** sono in grado di proteggere le bollicine dei vini spumanti durante il perlage e di stabilizzare di conseguenza la spuma che si forma nel bicchiere. È una tendenza ripetibile che osserviamo nel corso delle nostre prove. L'aggressività delle bollicine in bocca ne risulta attenuata.

