

IOC SMOOZBERRY™

LIEVITI SECCHI ATTIVI

Volume in bocca e intensità fruttata varietale nei vini rossi

APPLICAZIONI ENOLOGICHE

IOC SMOOZBERRY™ è il risultato di un programma di ricerca specifico per la selezione di lieviti volti alla produzione di vini rossi in linea con le nuove aspettative dei consumatori. Grazie alla sua robustezza, è particolarmente indicato per la fermentazione di mosti concentrati. La sua eccezionale capacità di rilasciare mannoproteine consente di ammorbidire i tannini più astringenti e di attenuare le sensazioni più ruvide e spigolose dei vini, contribuendo naturalmente a creare una sensazione di ampiezza e morbidezza.

IOC SMOOZBERRY™ possiede inoltre una spiccata capacità di esaltare gli aromi varietali delle uve nere, come il beta-damascenone, un composto che intensifica gli aromi fruttati, gli esteri e i tioli varietali. Arricchisce le note di frutti neri, come mora e ribes nero, e contribuisce a conferire freschezza ai vini.

CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

- Specie: *Saccharomyces cerevisiae*.
- Fattore Killer: K2 attivo
- Resistenza all'alcol: elevata (16% vol)
- Fabbisogno d'azoto: moderato
- Garantisce fermentazioni regolari tra 18 °C e 30 °C
Evitare temperature >26 °C in caso di grado alcolico potenziale >14% vol
- Fase di latenza: breve. Per ottenere prestazioni ottimali si raccomanda l'inoculo fino dalla messa in cisterna, inoltre è consigliato l'utilizzo di un protettore in caso d'elevata gradazione alcolica
- Produzione d'acidità volatile: media
- Produzione di SO₂: molto debole
- Compatibilità con i batteri lattici nel coinoculo o nell'inoculo sequenziale: buona

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

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

DOSAGGIO E MODALITÀ D'IMPIEGO

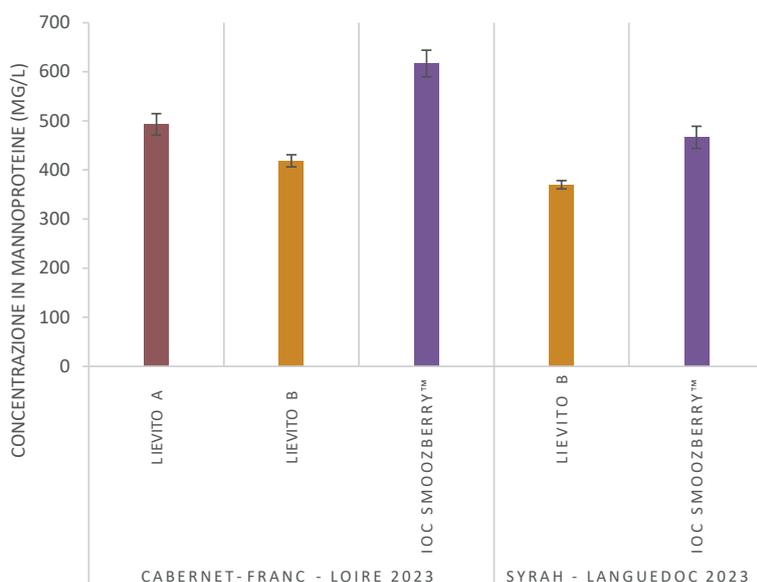
- Dose d'impiego: 20-30 g/hL.
- Reidratazione semplificata con **ACTIPROTECT EXPRESS™**.
- Utilizzare acqua a temperatura ambiente (>15 °C), senza necessità di acclimatazione del lievito alla temperatura del mosto. Se non si utilizza **ACTIPROTECT EXPRESS™**, seguire le seguenti fasi:
- Reidratare il lievito in una quantità di acqua pari a 10 volte il suo peso a 37 °C. È fortemente sconsigliata la reidratazione diretta nel mosto. Per la reidratazione assicurarsi di utilizzare un recipiente pulito.
- Mescolare delicatamente e lasciare riposare per 20 minuti.
- Se necessario, acclimatare il lievito alla temperatura del mosto, aggiungendo gradualmente piccole quantità di quest'ultimo. La differenza di temperatura tra il mosto da inoculare e il mezzo di reidratazione non deve mai superare i 10 °C.
- Assicurarsi che la reidratazione completa non superi i 45 minuti.
- In situazioni particolarmente difficili, eseguire la reidratazione in presenza di un protettore come **ACTIPROTECT™**.

CONFEZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

- Sacchetto sotto vuoto da 500 g in laminato d'alluminio e polietilene
- Da conservare in luogo fresco e asciutto. Una volta aperto il sacchetto, il prodotto deve essere usato rapidamente.

UN RILASCIO ACCELERATO DI MANNOPROTEINE: VOLUME E ACCESSIBILITÀ DEI VINI

TENORE IN MANNOPROTEINE DEL VINO FINITO
ANALISI MEDIANTE HPLC



IOC SMOOZBERRY™ è un lievito caratterizzato da una potente e precoce capacità di rilascio delle mannoproteine. Questi biopolimeri, solitamente rilasciati durante l'affinamento sui lieviti, contribuiscono a rafforzare la sensazione di volume in bocca, riducendo allo stesso tempo l'astringenza dei tannini più duri.

Il contributo dato da **IOC SMOOZBERRY™**, consente di valorizzare maggiormente i vini in degustazione, rendendoli più rotondi, ampi e meno aggressivi. I vini ottenuti risultano così più accessibili e piacevoli anche per i nuovi consumatori di vino.

ORIENTATO ALLA RIVELAZIONE DEI CARATTERI VARIETALI DEI VITIGNI A BACCA ROSSA

Il beta-damascenone è un aroma fondamentale che si sviluppa da un precursore non volatile presente nell'uva. Esso contribuisce a esaltare la percezione degli esteri fruttati e a ridurre le note vegetali. Grazie alla sua specifica attività enzimatica, **IOC SMOOZBERRY™** permette di valorizzare appieno questo potenziale varietale.

Inoltre, **IOC SMOOZBERRY™** esalta la tipicità varietale rivelando in modo più evidente esteri complessi legati a note fruttate persistenti e, in modo particolarmente significativo, alcuni tioli volatili caratteristici di vitigni come Syrah, Merlot, Cabernet, Mourvèdre, Grenache Noir, Tempranillo, Gamay e anche Pinot.

IOC SMOOZBERRY™ favorisce così la valorizzazione dei vini rossi, esaltando le caratteristiche distintive di ciascun vitigno.

RAPPORTO DELLE CONCENTRAZIONI DI C13-NORISOPRENOIDI RIVELATE DA
IOC SMOOZBERRY™ RISPETTO AL LIEVITO DI RIFERIMENTO

