

IOC BIO

LEVADURAS SECAS ACTIVAS



Levadura orgánica seleccionada para la vinificación

↓ APLICACIONES ENOLOGICAS

IOC BIO es una levadura orgánica certificada que cumple todas las condiciones exigidas por la normativa europea (834/2007 y 1254/2008) y el organismo de certificación orgánica SGS. Esta levadura no contiene monoestearato de sorbitán [E491]. Todos los insumos utilizados durante el proceso de producción de la levadura son conformes al pliego de cargos para la certificación biológica.

La levadura **IOC BIO** ha sido elegida por su gran versatilidad de usos: factor killer, tolerancia al alcohol y adaptabilidad a una amplia gama de temperaturas de fermentación. Se puede utilizar para la vinificación de tintos, rosados y blancos.

↓ CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS

- Especie: *Saccharomyces cerevisiae*.
- Factor Killer: K2 activa.
- Resistencia al alcohol: 16 % vol.
- Necesidad de nitrógeno: baja. Utilizar preferentemente nutrientes complejos u orgánicos para evitar la aparición de olores azufrados.
- Fase de latencia: corta. Se recomienda encarecidamente la inoculación en el momento del encubado para obtener rendimientos óptimos.
- Garantiza fermentaciones regulares entre 14 °C y 28 °C.
- Velocidad de fermentación: elevada.
- Producción de acidez volátil: baja.

↓ CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

- Levaduras reactivadas : >10000 millones de células/g
- Pureza microbiológica : menos de 10 levaduras indígenas por millón de células

↓ DOSIS Y MODO DE EMPLEO

- 20 a 30 g/hL de mosto
- Rehidratar con 10 veces su peso en agua a 37 °C. No se recomienda la rehidratación directa en el mosto. Es esencial rehidratar la levadura en un recipiente limpio.
- Agitar suavemente y dejar reposar durante 20 minutos.
- En caso necesario, aclimatar la levadura a la temperatura del mosto incorporando el mosto de manera progresiva. La diferencia de temperatura entre el mosto que se desea sembrar y el medio de rehidratación nunca debe ser superior a 10 °C.
- La duración total de la rehidratación nunca debe superar los 45 minutos.

↓ ENVASE Y CONSERVACIÓN

- Bolsas de aluminio polietileno de 500 g al vacío.
- Conservar en lugar fresco y seco
Una vez abierto, el producto debe ser utilizado rápidamente.