

IOC BE FRESH

LEVADURAS SECAS ACTIVAS



Control del contenido de sulfitos, frescura y redondez de los vinos tintos concentrados.

↓ APLICACIONES ENOLÓGICAS

IOC BE FRESH es el resultado de una innovadora tecnología de selección de levaduras.

Auténtica herramienta de revelación de los aromas vinculados a la frescura de la fruta en los vinos tintos, no posee, por tanto, la capacidad de formar SO₂. Además, reduce la formación de etanal, una molécula que combina fuertemente los sulfitos.

Todas estas características hacen que **IOC BE FRESH** sea una herramienta excepcional para la vinificación de cosechas maduras y la obtención de vinos tintos sanos, limpios y con gran frescura en nariz y en boca, al tiempo que permite limitar el contenido de sulfitos a su nivel más bajo.

↓ CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS

- Especie: *Saccharomyces cerevisiae*.
- Factor Killer: K2 activo.
- Resistencia al alcohol: 15,5 % vol.
- Necesidad de nitrógeno: elevada. La suplementación nutricional es necesaria y debe adaptarse en función del nivel inicial de nitrógeno asimilable.
- Garantiza fermentaciones regulares entre 20°C y 28°C. Evitar temperaturas >26°C en caso de nivel de alcohol potencial >14% vol.
- Fase de latencia: corta.
- Velocidad de fermentación: moderada
- Producción de acidez volátil: moderada, aún más baja si el alcohol potencial < 14,5 % vol.
- Producción de SO₂: casi nula.
- Producción de H₂S: muy rara.
- Producción de etanal: muy baja.
- Producción de espuma: baja.

↓ CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

- Levaduras revivificables: > 10 000 millones de células/g.
- Pureza microbiológica: menos de 10 levaduras silvestres por millón de células.

↓ DOSIS Y MODO DE EMPLEO

- Dosis de empleo: entre 20 y 30 g/hL de mosto.
- Rehidratar en 10 veces su peso de agua a 37°C. Se desaconseja la rehidratación directa en el mosto. Es esencial rehidratar la levadura en un recipiente limpio.
- Agitar suavemente y a continuación dejar reposar 20 minutos.
- En caso necesario, aclimatar el cultivo de levadura a la temperatura del mosto incorporando progresivamente el mosto. La diferencia de temperatura entre el mosto a sembrar y el medio de rehidratación no debe ser nunca superior a 10°C.
- La duración total de rehidratación no debe superar nunca los 45 minutos.
- En el caso de condiciones difíciles, proceder a una rehidratación en presencia de ACTIPROTECT +.

↓ ENVASE Y CONSERVACIÓN

- Bolsita de laminado de aluminio-polietileno de 500 g al vacío.
- Almacenar el lugar fresco y seco. Una vez abierto, el producto debe ser utilizado rápidamente.

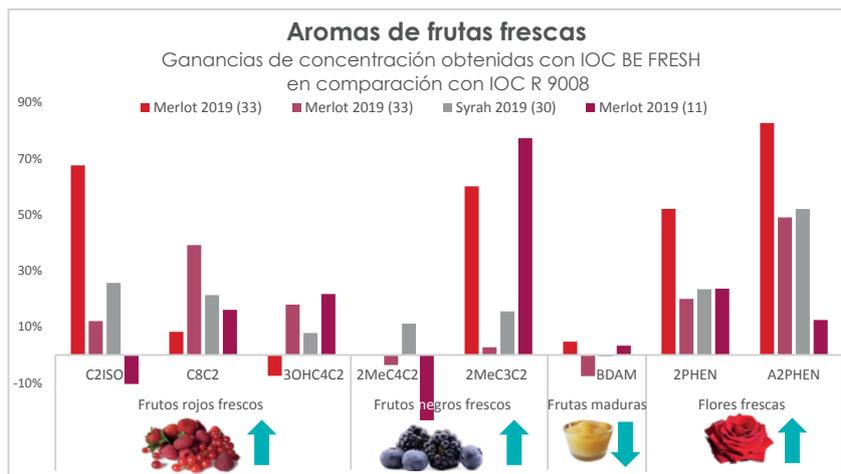


**IOC
BE
FRESH**
LOW SO₂
SOLUTIONS

La herramienta natural para limitar los sulfitos y reequilibrar la frescura de las cosechas maduras

RESTAURAR LA FRESCURA DE LAS UVAS MADURAS, EN NARIZ Y EN BOCA

IOC BE FRESH tiene la capacidad de revelar compuestos aromáticos específicos identificados como implicados en el carácter de fruta fresca de los vinos tintos. Por tanto, contribuye a aumentar la concentración de ciertos ésteres de ácidos grasos lineales (frutos rojos frescos) y ramificados (frutos negros frescos), respetando la tipicidad de las variedades de uva.



Además, esta frescura olfativa se ve reforzada por la capacidad de **IOC BE FRESH** para preservar el ácido málico presente en la uva, mientras que la mayoría de las levaduras tienden a consumirlo parcialmente durante la fermentación alcohólica (consumo potencial en torno al 10-30%). **IOC BE FRESH** amplifica la pureza de esta frescura al ser incapaz de producir sulfitos, verdaderas máscaras aromáticas. De hecho, aunque la mayoría de las levaduras pueden acumular sulfitos a partir de sulfatos - en mayor o menor medida dependiendo de las cepas y las condiciones de fermentación - **IOC BE FRESH** no presenta esta capacidad. Las tendencias reductoras también son muy limitadas con esta levadura.

EL CONTROL DE LOS SULFITOS EN LOS VINOS PASA POR EL CONTROL DEL ETANAL

La mayoría de las levaduras pueden liberar cantidades variables de etanal en los vinos. Esta formación puede tener lugar en particular (pero no solamente) en reacción a las adiciones, previas a la fermentación, de sulfitos en el mosto.

Ahora bien, el etanal es el principal elemento de combinación de SO₂ en los vinos, lo que a menudo conduce a aumentar las dosis para tener una concentración suficiente de SO₂ libre, pero a costa de un contenido total de SO₂ mucho mayor.

IOC BE FRESH, debido a sus características genéticas, no puede producir altos niveles de etanal y, por tanto, permite limitar los sulfitados - con la máxima eficacia de estos últimos.

Asociada con las estrategias y herramientas desarrolladas por el IOC para el control de la oxidación y la contaminación microbiológica, ya sea durante las etapas de prefermentarias, fermentarias o en crianza, **IOC BE FRESH** es una potente palanca para reducir las concentraciones de SO₂.

