

Mezcla compleja de levaduras para dejar que se exprese el potencial del terruño y de la uva, con total seguridad

Desarrollado en
colaboración con



↘ **APLICACIONES ENOLÓGICAS**

En colaboración con Inter Rhône, la observación y el estudio del comportamiento de las levaduras en cultivos puros y en asociaciones complejas en mostos de uva permitieron desarrollar **IOC DYNAMIX**, una mezcla de levaduras diversificadas y complementarias provenientes de diferentes viñedos. Permitiendo la plena implantación de varias levaduras a lo largo de la fermentación, permite expresar la biodiversidad microbiana al tiempo que evita la estandarización del vino ligada a los defectos de una fermentación no controlada. **IOC DYNAMIX** fue validado para vinificaciones en vinos blancos y vinos tintos.

↘ **CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS**

- Asociación de cinco levaduras *Saccharomyces cerevisiae* (Y1, Y2, Y3, Y4, Y5).
- Factor Killer: K2 activo [para todas las levaduras].
- Resistencia al alcohol: 16 % en vol.
- Necesidades de nitrógeno: moderadas. Todavía se recomienda una suplementación nutricional en algunos casos, en función del nivel inicial de nitrógeno asimilable.
- Garantiza fermentaciones regulares entre 22°C y 28°C. Evitar temperaturas >26°C en caso de nivel de alcohol potencial >14 % en vol.
- Fase de latencia: corta.
- Velocidad de fermentación: moderada.
- Producción de acidez volátil: baja.
- Producción de SO₂: muy 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**

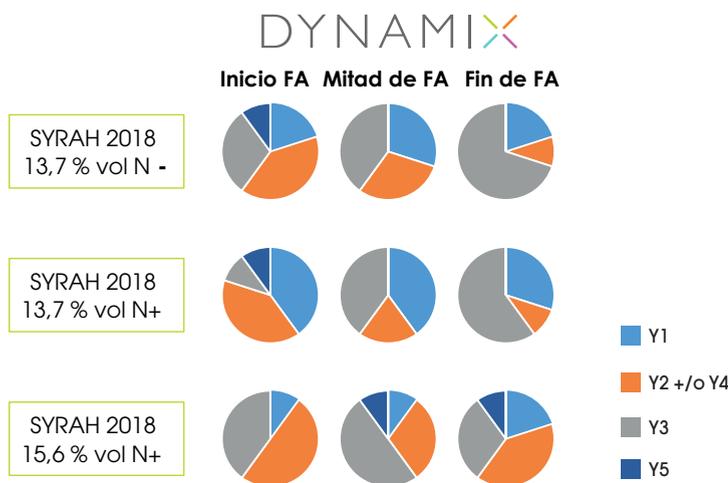
- Dosis de empleo: entre 20 y 30 g/hL de mosto.
- Rehidratar en 10 veces su peso de agua a 37°C. Se desaconseja la rehidratación directa en el mosto. Es esencial rehidratar la levadura en un recipiente limpio.
- Agitar suavemente y a continuación dejar reposar 20 minutos.
- En caso necesario, aclimatar 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.

↓ PREDOMINIO CONJUNTO DE VARIAS LEVADURAS SELECCIONADAS

Estas diferentes levaduras provenientes de viñedos meridionales y septentrionales realmente co-fermentan el mosto, sin que una de ellas llegue a representar la única población significativa que fermenta la uva. Este predominio conjunto permite contribuir a la biodiversidad microbiana del mosto y ofrece una muy buena adaptabilidad a la diversidad de las cosechas.



Implantación, en 3 etapas de fermentación, de levaduras inoculadas en mezcla durante experimentos realizados en la misma cosecha de Syrah (añada de 2018), variando los parámetros de nitrógeno asimilable [N-: carencia de nitrógeno media - 110 mg/l de YAN; N+: sin carencia de nitrógeno - >140 mg/l de YAN] y riqueza en azúcares.

Se observa la variabilidad de proporciones de cada levadura en la flora mixta seleccionada, según la riqueza en azúcares y el nivel de alcohol, pero también en menor medida según el nivel de nitrógeno asimilable disponible. En todos los casos, sin embargo, la flora seleccionada es dominante sobre las floras potencialmente de alteración, no detectadas en los mostos.

↓ CADA FERMENTACIÓN ES DIFERENTE: EXPRESIÓN DEL TERRUÑO Y DE LA AÑADA

Aunque todas las levaduras presentes en **IOC DYNAMIX** se desarrollan conjuntamente en el mosto en fermentación, la población de algunas de ellas puede asumir más o menos importancia según las condiciones de vinificación. Como resultado, las especificidades de la uva (ligadas a las condiciones climáticas de la añada, el terroir, su madurez, la variedad de uva...) "deciden" las proporciones asumidas por las poblaciones de levadura unas respecto a las otras.

↓ UNA DIVERSIDAD DE CALIDAD

Las levaduras que constituyen **IOC DYNAMIX** también se seleccionaron por sus características enológicas y su complementariedad según las condiciones de vendimia. Este conjunto de levadura ha sido validado en varias añadas en diversas condiciones de variedades de uva, contenido de nitrógeno y riqueza en azúcares, con nuestras preocupaciones centradas en:

- Finalización completa de la fermentación alcohólica
- Ausencia de producción excesiva de acidez volátil
- Obtención de vinos limpios, evitando los riesgos negativos de las fermentaciones espontáneas, tales como producciones perceptibles de SO₂, sabores reducidos u otros defectos olfativos.