

IOC PRIMROUGE R 9001

LEVADURAS SECAS ACTIVAS

La referencia de los vinos tintos jóvenes

↓ APLICACIONES ENOLOGICAS

Se recomienda particularmente la levadura **IOC PRIMROUGE R 9001** para la vinificación de los vinos tintos jóvenes y primeurs, sobre todo para el gamay del Beaujolais. Permite obtener aromas de pequeños frutos rojos.

La levadura **IOC PRIMROUGE R 9001** permite obtener vinos redondos y aromáticos. Se adapta particularmente bien a la elaboración de los vinos destinados a ser comercializados jóvenes.

La levadura **IOC PRIMROUGE R 9001** permite obtener vinos rosados suaves y con sabor a fruta.

↓ CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS

- Especie: *Saccharomyces cerevisiae*.
- Factor Killer: sensible.
- Resistencia al alcohol: moderada (14 % vol.)
- Necesidad de nitrógeno: moderada. Utilizar preferentemente nutrientes complejos para evitar la aparición de olores azufrados.
- Garantiza fermentaciones regulares entre 14 °C y 24 °C.
- Fase de latencia: corta. Se recomienda encarecidamente no solo la inoculación en el momento del encubado para obtener rendimientos óptimos, sino una rehidratación en presencia de ACTIPROTECT +.
- Velocidad de fermentación: moderada.
- Producción de glicerol: alta
- Producción de acidez volátil: debil.
- Producción de SO₂: muy debil.
- Formación de espuma: muy debil.
- Compatibilidad con las bacterias lácticas en coinoculación/en inoculación secuencial: : excelente / excelente

↓ CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

- Levaduras reactivables : > 10 mil millones de células/g.
- Pureza microbiológica : menos de 10 levaduras salvajes por millón de células.

↓ DOSIS Y MODO DE EMPLEO

- 10 a 20 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.
- En condiciones difíciles, proceder a una rehidratación en presencia de ACTIPROTECT +.

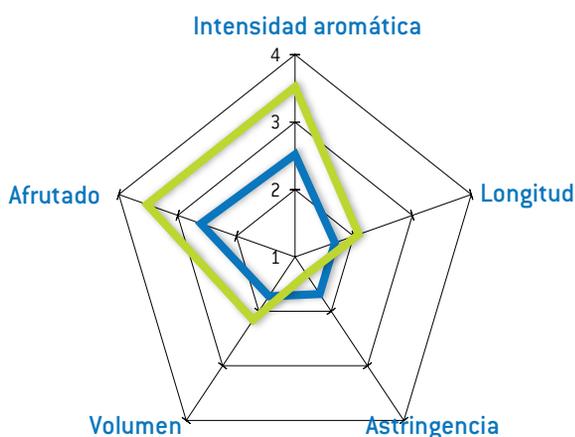
↓ ENVASE Y CONSERVACIÓN

- Bolsas de aluminio polietileno de 500 g al vacío.
- La fecha óptima de utilización del **IOC PRIMROUGE R 9001** en su envase de origen, está indicada en la etiqueta.
- Distribuido en exclusiva por Enotecnia en España

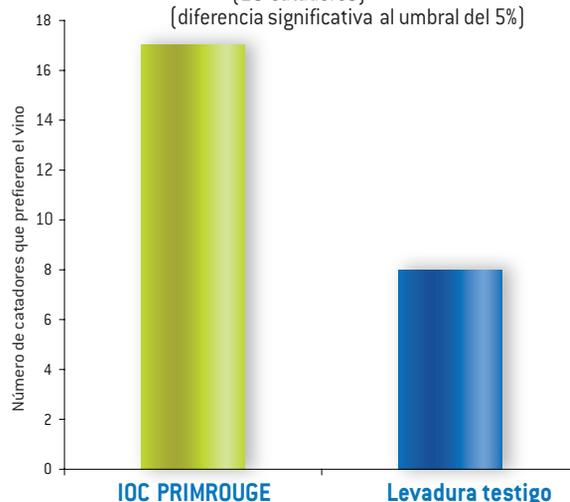
➔ **IOC PRIMROUGE - R9001: características organolépticas**

- **Cata:**
Más intensa/más afrutada
- **Mejores notas en nariz y en boca:**
Nariz: «caramelos ingleses de regaliz», grosella negra, frutos rojos
Boca: afrutada, suave, equilibrada
- **Revela los aromas secundarios de los vinos tintos.**

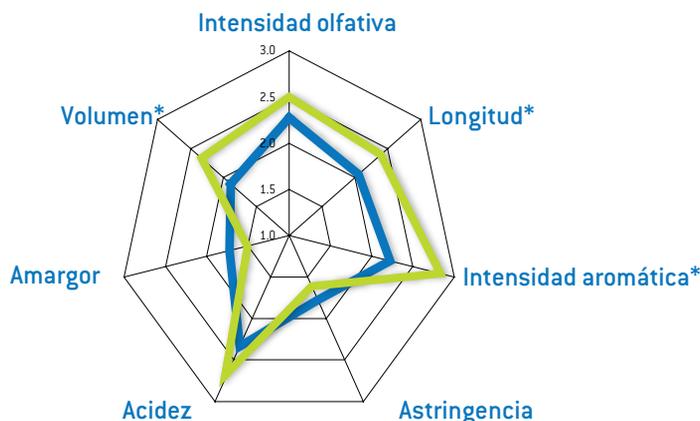
Medias de las notas de cata obtenidas: diferencias significativas observadas (respecto al umbral del 5%)
Jurado profesional (25 catadores)



Test de preferencia - Jurado profesional
(25 catadores)
(diferencia significativa al umbral del 5%)



Medias de las notas de cata obtenidas:
Jurado profesional (12 catadores)
*: diferencias significativas al umbral de 5%



Test de preferencia - Jurado profesional
(12 catadores)
(diferencia significativa al umbral del 5%)

