

# IOC R 9002

## LEVADURAS SECAS ACTIVAS

Cepa : *Saccharomyces cerevisiae* killer

### APLICACIONES ENOLOGICAS

La levadura **IOC R 9002** se caracteriza por sus excelentes cualidades fermentativas que aseguran una fermentación regular y completa, y también por su resistencia a las altas graduaciones alcohólicas. Su carácter Killer y su influencia sobre la estructura polifenólica de los vinos, hacen de ella una levadura eficaz para la vinificación de los vinos tintos.

La cepa **IOC R 9002** asegura una muy buena estabilización de la materia colorante, ya que actúa sobre la polimerización de los taninos. Los vinos obtenidos se caracterizan por una mejor coloración, un aroma fino, afrutado y son muy suaves en boca. **IOC R 9002** da al vino carácter releva todas sus componentes aromáticos. Estas características hacen de la cepa **IOC R 9002** una levadura particularmente bien adaptada a la vinificación de los vinos tintos de crianza.

### CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS

- Especie: *Saccharomyces cerevisiae*.
- Factor Killer: activo
- Resistencia al alcohol: moderada (15 % vol.)
- Necesidad de nitrógeno: elevados. Utilizar preferentemente nutrientes complejos para evitar la aparición de olores azufrados.
- Garantiza fermentaciones regulares entre 18 °C y 30 °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 acidez volátil: baja.
- Producción de SO<sub>2</sub>: muy baja.
- Formación de espuma: baja.
- 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

- 20 a 25 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 100g, 500 g al vacío.

La fecha óptima de utilización del **IOC R 9002** en su envase de origen, está indicada en la etiqueta.

Conservar en su envase de origen a una temperatura menor a 25°C.