

IOC RÉVÉLATION THIOLS

LEVADURAS SECAS ACTIVAS

La expresión plena de los tioles afrutados.

↓ APLICACIONES ENOLOGICAS

IOC RÉVÉLATION THIOLS es la levadura específica de los vinos blancos y rosados basados en la expresión de los tioles varietales, compuestos aromáticos responsables de las notas varietales características de numerosas cepas, tales como la sauvignon blanc, la colombarid o la syrah.

Por regla general, la levadura solo transforma en aromas una pequeñísima proporción de los precursores tiolados presentes en la uva. No obstante, durante la fermentación alcohólica realizada con la levadura **IOC RÉVÉLATION THIOLS**, este porcentaje de conversión se incrementa y permite expresar un potencial aromático superior al ofrecido por la mayoría de las levaduras.

La actividad enzimática de **IOC RÉVÉLATION THIOLS** le permite contribuir de manera importante a la expresión de los aromas de cítricos y de fruta de la pasión. Por el contrario, **IOC RÉVÉLATION THIOLS** limita la participación de las notas vegetales en el buqué del vino.

IOC RÉVÉLATION THIOLS puede también aportar complejidad a los vinos tintos (gamay, pinot, syrah...), donde los tioles varietales participan en los aromas de pequeños frutos negros.

↓ CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS

- Especie: *Saccharomyces cerevisiae*.
- Factor Killer: K2 activa.
- Resistencia al alcohol: elevada (15 % vol.)
- Utilizar preferentemente nitrógeno orgánico para prevenir la aparición de olores azufrados y para favorecer la revelación de los aromas.
- Asegura unas fermentaciones regulares entre 15°C y 25°C. Temperatura generalmente recomendada para la expresión de los tioles: 16-18°C.
- Fase de latencia: corta.
- Velocidad de fermentación: moderada.
- Producción de glicerol: moderada.
- Producción de acidez volátil: baja a moderada.
- Producción de SO₂: media.
- Formación de espuma: 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.
- En condiciones difíciles, proceder a una rehidratación en presencia de ACTIPROTECT +.

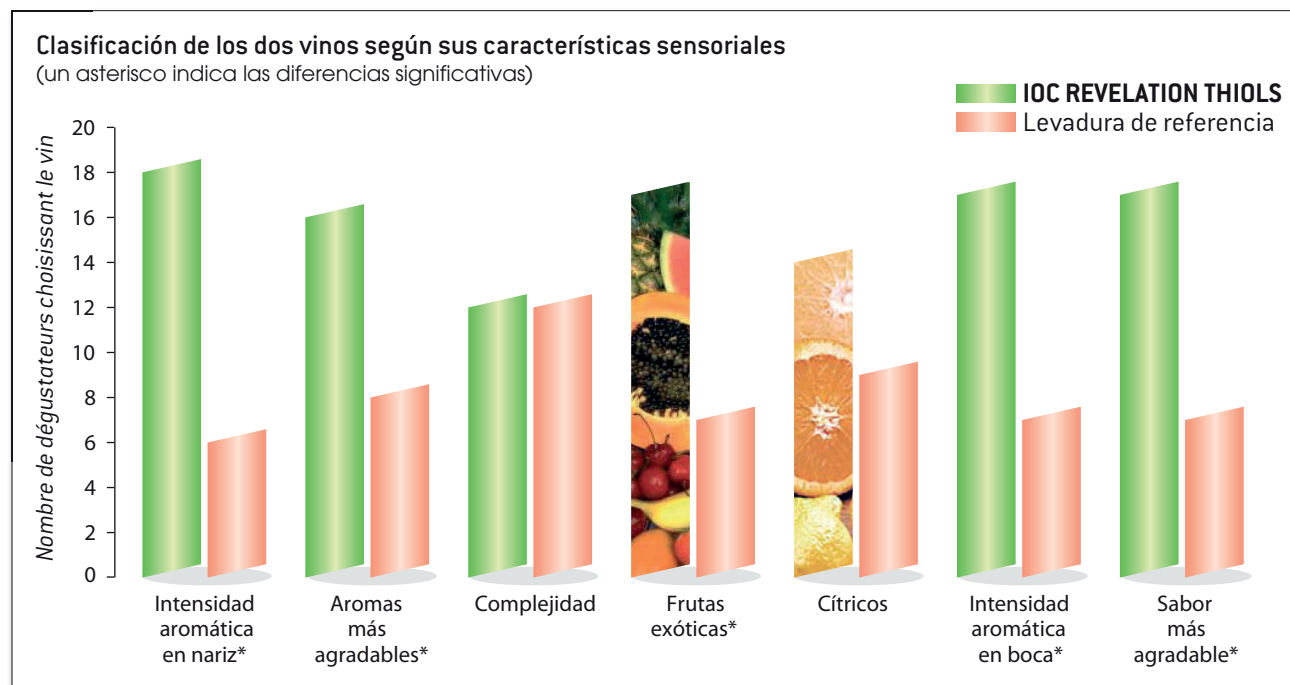
↓ ENVASE Y CONSERVACIÓN

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

IOC RÉVÉLATION THIOLS

Una orientación afrutada avalada por los consumidores

Experimentación comparativa realizada sobre la variedad colombar - vinos degustados 3 meses después de la fermentación alcohólica por un jurado de 24 consumidores catadores que no trabajan en el sector viti-vinícola.



La actividad enzimática de **IOC RÉVÉLATION THIOLS** le permite liberar, en concreto, el 3MH a partir de sus precursores y en condiciones muy variadas.

El 3MH contribuye de manera significativa a la expresión de los aromas de cítricos y de fruta de la pasión.

Por el contrario, **IOC RÉVÉLATION THIOLS** revela menos 4MMP, limitando la participación de las notas vegetales en el buqué del vino.

Resultados de diferentes experimentos que comparan **IOC RÉVÉLATION THIOLS** con levaduras de referencia tradicionalmente empleadas para la obtención de tiolos.

