

IOC TWICE

LEVADURAS SECAS ACTIVAS



El perfecto equilibrio entre volumen en boca y frescor final de los vinos blancos

↓ APLICACIONES ENOLOGICAS

La levadura **IOC TWICE** ha sido seleccionada por el Institut Français de la Vigne et du Vin de Beaune, como la más adaptada a la elaboración de vinos de chardonnay fresco, complejos y equilibrados. Los ensayos realizados ponen de manifiesto su aptitud para valorizar los aromas frescos de cítricos (concretamente limón), de melocotón, de albaricoque y de flores.

De manera destacable, **IOC TWICE** otorga una amplitud y una redondez incomparables en ataque y en medio de boca, y a continuación un frescor final para un perfecto equilibrio.

Particularmente adaptada a las fermentaciones en cuba, **IOC TWICE** ha sido utilizada con éxito en numerosos mostos de chardonnay de todo el mundo, pero también en otras variedades de cepa (viognier, garnacha, sémillon, gros manseng...).

Su cinética fermentaria moderada la destina también a una utilización en vinos suaves y licorosos a través de una excelente aptitud para el apagamiento

↓ CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS

- Especie: *Saccharomyces cerevisiae*.
- Factor Killer: K2 activo.
- Resistencia al alcohol: 15 % de vol. (si turbidez > 80 NTU)
- Necesidades de nitrógeno: elevadas. Sigue siendo necesaria una complementación nutricional y debe adaptarse en función del nivel inicial de nitrógeno asimilable. Dar prioridad a nutrientes aminados al comienzo de la fermentación, y después, cuanto ha transcurrido un tercio de la fermentación, añadir nitrógeno amoniacal e incluso nutrientes mixtos.
- Garantiza fermentaciones regulares entre 18°C y 25°C. Evitar las temperaturas demasiado elevadas o demasiado bajas para un correcto desarrollo de la fermentación.
- Fase de latencia: corta.
- Velocidad de fermentación: lenta a moderada.
- Producción de acidez volátil: baja.
- Producción de SO₂: muy baja.
- Producción de etanal: muy baja.
- Formación de espuma del mosto: muy baja.
- Compatibilidad con las bacterias enológicas en co-inoculación/en inoculación secuencial: buena/muy buena.
- Levadura producida según el procedimiento YSEO® de Lallemand.

↓ 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

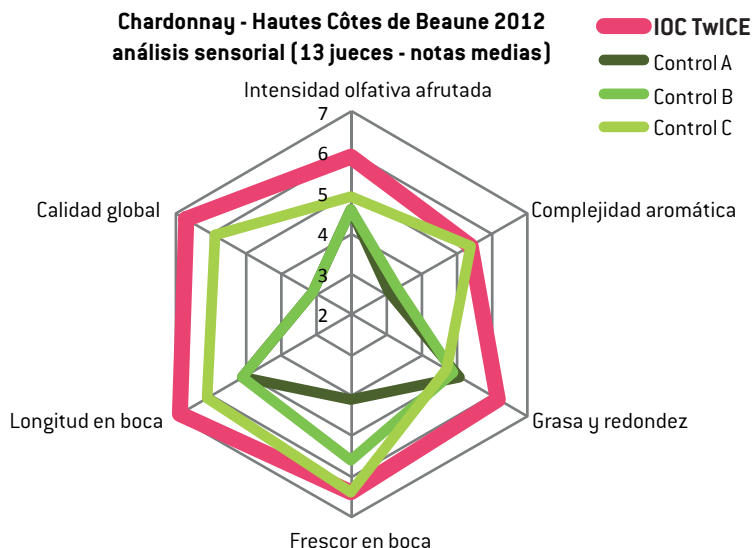
- Dosis de empleo: entre 20 y 30 g/hL de mosto.
- Rehidratar en 10 veces su peso de agua a 37°C. Se desaconseja la rehidratación directa en el mosto. Es esencial rehidratar la levadura en un recipiente limpio.
- Agitar suavemente y a continuación dejar reposar 20 minutos.
- En caso necesario, aclimatar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

IOC TwICE

La potencia del volumen, el frescor final



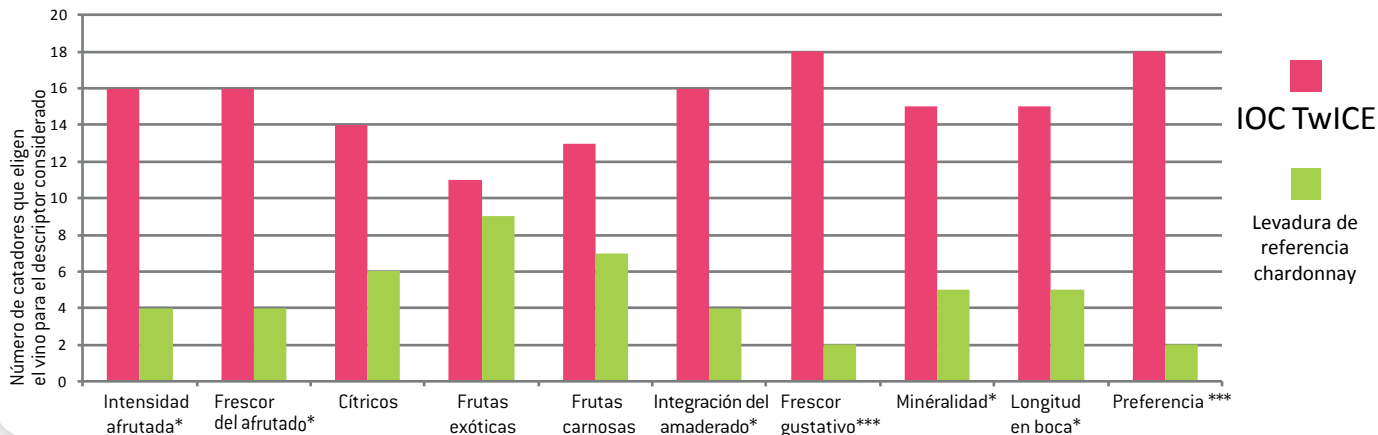
Cualidades aromáticas y gustativas desarrolladas con ayuda de **IOC TwICE**: intensidad de las notas afrutadas complejas, equilibrio entre la grasa y el frescor en boca.

Los vinos obtenidos han sido particularmente apreciados por los viticultores como catadores.

(IFV Beaune – experimentos realizados en covedero experimental).

Chardonnay 2013 - Sudáfrica

Análisis sensorial - test por parejas - 20 catadores profesionales - diferencia: * significativa (5%), ** muy significativa (1%), *** altamente significativa (0,1%)



Numerosos ensayos in situ muestran las capacidades de **IOC TwICE** para subrayar las notas de cítricos, de melocotón y de frutas exóticas, mientras que las notas amílicas no están sobreexpresadas. La mineralidad es preservada, y se integra en esta complejidad afrutada y floral.



Las condiciones de fermentación cada vez más difíciles han llevado a Lallemand a desarrollar un nuevo procedimiento de producción de levaduras naturales – el procedimiento YSEO® – que optimiza la fiabilidad de la fermentación alcohólica y reduce los riesgos de defectos olfativos de origen fermentario (acidez volátil, olores azufrados...). Las levaduras YSEO® son 100% naturales y no son OGM.