

IOC R 9008

LEVEDURAS SECAS ACTIVAS

Estirpe : *Saccharomyces cerevisiae*. Vinificação dos vinhos tintos.

APLICAÇÕES ENOLÓGICAS

A estirpe **IOC R 9008** permite desenvolver os aromas frutados maduros e a sensação de redondez em boca nos vinhos tintos estruturados, assegurando uma fermentação regular e completa.

A estirpe **IOC R 9008** é uma das leveduras mais interessantes para gerir a longevidade. Com efeito, permite limitar o aparecimento de aromas herbáceos e as sensações tanínicas agressivas nas uvas em risco (Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Carmenère, ...)

CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS

- Factor killer “neuro”
- Baixa produção de acidez volátil
- Baixa produção de SO₂ e acetaldeído.
- Resistência ao álcool: > 16 % vol.
- Baixa produção de espuma
- Assegura o início de uma fermentação regular e completa.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

- Leveduras viáveis: > 15 mil milhões de células/g.
- Pureza microbiológica: menos de 10 leveduras indígenas por milhão de células.

DOSE DE UTILIZAÇÃO

- 10 a 20 g/hL de mosto.

RE-HIDRATAÇÃO

Dissolver as leveduras secas num volume de água morna (35 à 40 °C) 10 vezes superior ao seu peso e açúcar (50 g de açúcar por litro).

Podem ser igualmente rehidratadas, às mesmas temperaturas, numa mistura com 1/3 de mosto não sulfitado e 2/3 de água.

Deixar repousar sem agitar durante 20 a 25 minutos. Misturar de seguida e adicionar a suspensão de leveduras ao mosto previamente sulfitado homogeneizando com a ajuda de uma remontagem.

Não é aconselhável conservar as leveduras no meio de rehidratação para além do tempo prescrito.

ACONDICIONAMENTO E CONSERVAÇÃO

- Saco em laminado de alumínio de polietileno de 500 g. Sob vácuo.

Conservar a uma temperatura que não exceda os 15 °C, na embalagem de origem.

O melhor período para a utilização de **IOC R 9008** encontra-se indicado na etiqueta da embalagem de origem.