

IOC 18-2007

LEVEDURAS SECAS ACTIVAS

Estirpe : *Saccharomyces cerevisiae*. Origem : Institut Œnologique de Champagne.
Depositadas: Colecção de Leveduras de Interesse Biotecnológico IOC 18-2007

APLICAÇÕES ENOLOGICAS

A levedura **IOC 18-2007** é particularmente recomendada para:

- Vinificação
- "Prise de mousse",
- Fermentação a baixa temperatura
- Retoma de fermentação.

Esta estirpe permite elaborar vinhos com uma grande elegância preservando as qualidades das castas e a especificidade dos terroirs.

Reconhecida pela elaboração de vinhos efervescentes elaborados com o método tradicional, esta levedura é também muito apreciada para a produção de vinhos tranquilos de todo o mundo.

A sua excelente adaptação aos meios mais difíceis (pH muito baixo e a baixa temperatura) permite obter o consumo rápido e completo dos açúcares, evitando a produção de compostos secundários indesejáveis.

CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS

- Baixa produção de acidez volátil.
- Resistência ao álcool elevado > 15 % vol.
- Factor Killer K2 activo (implantação da estirpe facilitada)
- Produção de glicerol : 6 g/L.
- Resistência ao SO₂.
- Produção de SO₂ nula.
- Baixa produção de espuma.
- Assegura as fermentações regulares entre 10°C e 30°C.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

IOC 18-2007

↘ DOSE DE UTILIZAÇÃO

- Vinificação: em branco: 10 a 20 g/hL.
Em tinto: 20 a 25 g/hL.
- Retoma de fermentação: 10 a 20 g/hL com preparação de um "pé de cuba".
- "Prise de mousse" (espumantização) (metodo tradicional): 10 a 20 g/hL com preparação de um "pé de cuba".

↘ MODO DE RE-HIDRATAÇÃO

- Vinificação:
Dissolver as leveduras secas num volume de água morna 10 vezes superior ao seu peso (35 à 40 °C) e açúcar (50 g/L de açúcar).
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 re-hidratação para além do tempo prescrito.
- "Prise de mousse" (espumantização) e retoma de fermentação:
Estes protocolos de rehidratação são descritos no protocolo de preparação do fermento.

↘ ACONDICIONAMENTO E CONSERVAÇÃO

- Saco laminado e metalizado com polietileno sob vácuo: 500 g, 10 kg
Conservar a uma temperatura que não exceda os 15 °C, na embalagem de origem.
O melhor período para a utilização de **IOC 18-2007** encontra-se indicado na etiqueta da embalagem de origem.