

IOC B 2000

LEVEDURAS SECAS ACTIVAS

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

APLICAÇÕES ENOLOGICAS

A levedura **IOC B 2000** é particularmente recomendada para vinificação de vinhos brancos.

A levedura **IOC B 2000** facilita a expressão aromática das castas brancas.

A sua utilização é aconselhada para vinificação e estágio em barrica dos vinhos brancos para os quais a expressão aromática é essencial, qualquer que seja a casta.

A levedura **IOC B 2000** é também muito apreciada para a exaltação das qualidades organolépticas das castas Gewurztraminer, Sauvignon et Sémillon.

CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS

- Rendimento alcoólico: 16,5 g de açúcar para 1 % de álcool.
- Baixa produção de acidez volátil.
- Resistência ao álcool elevado > 14 % vol.
- Produção de glicerol : 6 g/L.
- Produção de SO₂ nula.
- Assegura fermentações regulares entre 10 °C e 30 °C.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

DOSE DE UTILIZAÇÃO E MODO DE RE-HIDRATAÇÃO

- 10 a 20 g/hL de mosto.

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 laminado e metalizado com polietileno de 500 g e 10 kg. Sob vácuo.

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

O melhor período para a utilização de **IOC B 2000** encontra-se indicado na etiqueta da embalagem de origem.