

IOC B 3000

LEVEDURAS SECAS ACTIVAS

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

APLICAÇÕES ENOLOGICAS

A estirpe **IOC B 3000** é utilizada para a vinificação das castas brancas aromáticas como Gewurztraminer, Sauvignon e Sémillon. Aporta aos vinhos redondez, aroma frutado e elegância.

A estirpe **IOC B 3000** permite aumentar o volume de boca e a intensidade aromática dos vinhos brancos neutros para lhes conferir notas frutadas a frutos frescos (pêssego, flores de laranjeira...)

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.
- Baixa produção de espuma.
- 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. Sob vácuo.

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

O melhor período para a utilização de **B 3000** encontra-se indicado na etiqueta da embalagem de origem.