

IOC BY

LEVEDURAS SECAS ACTIVAS

Estirpe: *Saccharomyces cerevisiae*. (antiga. *Saccharomyces bayanus*).

APLICAÇÕES ENOLÓGICAS

A estirpe **IOC BY** está indicada para a vinificação de vinhos brancos, rosés e tintos leves.

IOC BY apresenta uma grande resistência aos graus alcoólicos elevados. Assegura uma fermentação regular e completa, sem aportar carácter aromático particular ao vinho.

CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS

- Rendimento alcoólico: 16,5 g/L de açúcar para 1 % de álcool (em função da temperatura).
- Resistência ao álcool: > 15 % vol.
- Baixa produção de SO₂ e de compostos enxofrados.
- Baixa produção de acidez volátil.
- Baixa formação de espuma.
- Baixa produção de álcoois superiores.

DOSE DE UTILIZAÇÃO E MODO DE RE-HIDRATAÇÃO

- Vinhos brancos e rosés: 10 a 20 g/hL de mosto.
- Vinhos tintos: 20 a 25 g/hL de mosto.
- Reinício de fermentação: 10 a 20 g/hL com preparação de “pé cuba”.

Diluir as leveduras secas num volume de água morna 10 vezes superior ao seu peso (35 a 40 °C) e (50 g de açúcar por litro). Podem ser igualmente rehidratadas, às mesmas temperaturas, numa mistura preparada 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.

Reinício de fermentação: estes protocolos de rehidratação são descritos na nota para “pé de cuba”.

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

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