

IOC BE THIOLS

LEVEDURAS SECAS ACTIVAS

Controlo dos teores em sulfitos para vinhos ricos em tióis frutados



APLICAÇÕES ENOLÓGICAS

IOC BE THIOLS é proveniente de uma tecnologia inovadora de seleção de leveduras.

Verdadeira ferramenta de revelação dos tióis frutados (citrinos e frutos exóticos) nos vinhos brancos ou rosés, não possui a capacidade de formar SO₂. Por outro lado, permite reduzir a formação de etanal, molécula que combina fortemente os sulfitos.

Todas estas características definem o **IOC BE THIOLS** como uma ferramenta excepcional para a produção de vinhos saudáveis, claros e tiolados, permitindo limitar os teores em sulfitos ao seu nível mais baixo.

CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS

- Espécie: *Saccharomyces cerevisiae*.
- Fator Killer: K2 ativo.
- Resistência ao álcool: elevada (15 % vol).
- Necessidades em azoto: moderadas.
- Garante fermentações regulares entre 13°C e 25°C.
- Condições ideais para a expressão dos tióis frutados:
Clarificação do mosto: 20-80 NTU ; pH mosto >3,2 ;
Temperatura de fermentação: 15-18°C.
- Fase de latência: curta.
- Velocidade de fermentação: muito rápida.
- Produção de glicerol: fraca.
- Produção de acidez volátil: fraca.
- Produção de SO₂: quase nula.
- Produção de H₂S: quase nula.
- Produção de etanal: muito fraca.
- Produção de espuma: fraca.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

DOSE DE UTILIZAÇÃO E MODO DE RE-HIDRATAÇÃO

Dosagem: 20 a 30 g/hL de mosto.

- Reidratar em 10 vezes o seu peso de água a 37°C. A reidratação direta em mosto é desaconselhada. É fundamental reidratar a levedura num recipiente limpo.
- Agitar devagar e depois deixar repousar 20 minutos.
- Se necessário, aclimatar o fermento à temperatura do mosto incorporando progressivamente mosto. A diferença de temperatura entre o mosto a semear e o meio de reidratação nunca deve ser superior a 10°C.
- A duração total de reidratação nunca deve exceder 45 minutos.
- No caso de condições difíceis, proceder a uma reidratação na presença de ACTIPROTECT +.

ACONDICIONAMENTO E CONSERVAÇÃO

- Saquetas em alumínio e polietileno laminado de 500 g em vácuo.
- Guardar em local fresco e seco. Uma vez aberto, o produto deve ser utilizado rapidamente.

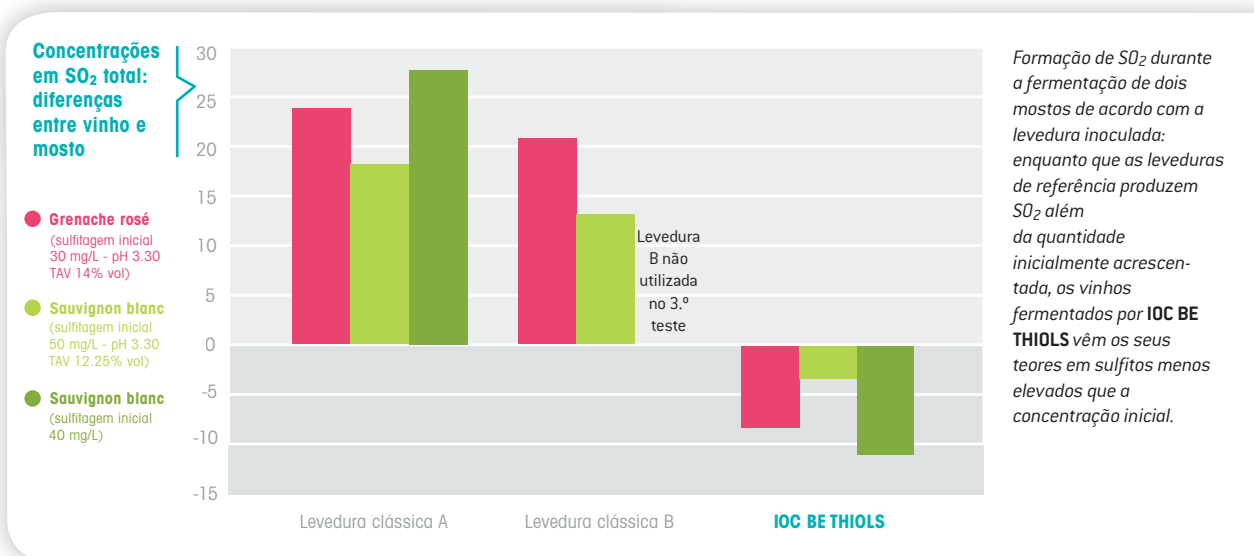
IOC
BE LOW SO₂
THIOLS SOLUTIONS

A ferramenta natural para a limitação dos sulfitos nos vinhos tiolados

REVELAÇÃO SELETIVA E PURA DOS TIÓIS FRUTADOS

Com base na levedura IOC Révélation Thiols, referência reconhecida em todo o mundo para a revelação seletiva dos tióis frutados, **IOC BE THIOLS** permite uma valorização do potencial em 3MH (associado geralmente à toranja e contribuidor para as notas do ananás) sem intervenção excessiva das notas vegetais.

A pureza desta expressão frutada é aumentada pela incapacidade de **IOC BE THIOLS** produzir compostos sulfurosos negativos, verdadeiras máscaras aromáticas. Com efeito, enquanto a maioria das leveduras pode acumular os sulfitos a partir dos sulfatos – de forma mais ou menos significativa de acordo com as estirpes e as condições fermentativas –, **IOC BE THIOLS** não apresenta esta capacidade.



CONTROLO DOS SULFITOS NOS VINHOS PASSA PELO MESMO DO ETANAL

A maioria das leveduras pode libertar quantidades variáveis de etanal nos vinhos. Esta formação pode intervir nomeadamente (mas não exclusivamente) na reação às adições pré-fermentativas de sulfitos no mosto.

No entanto, o etanal é a principal combinação do SO₂ nos vinhos, conduzindo muitas vezes a aumentar as doses para ter uma concentração de SO₂ livre suficiente, mas ao preço de um teor em SO₂ total bem mais elevado.

IOC BE THIOLS, devido às suas características hereditárias, não pode produzir níveis elevados de etanal e permite assim limitar as sulfitagens – com uma eficácia máxima destas últimas.

Associada às estratégias e ferramentas desenvolvidas pela IOC para o controlo da oxidação e das contaminações microbiológicas, quer sejam durante etapas pré-fermentativas, fermentativas ou em exploração, **IOC BE THIOLS** é uma alavanca poderosa de redução das concentrações em SO₂.