

IOC BE FRUITS

LEVEDURAS SECAS ACTIVAS



Controlo dos teores em sulfitos para vinhos ricos em ésteres frutados

APLICAÇÕES ENOLÓGICAS

IOC BE FRUITS resulta de uma tecnologia inovadora de seleção de leveduras.

Verdadeira ferramenta de revelação dos ésteres frutados (frutos vermelhos, ananas e citrinos) nos vinhos brancos ou rosés, não possuindo deste modo a capacidade de formação de SO₂. Além disso, permite a formação de etanal, molécula que combina fortemente os sulfitos.

É o conjunto destas características que define o **IOC BE FRUITS** como uma ferramenta excepcional para a produção de vinhos sãoos, claros e com aromas intensos a frutos frescos, permitindo ao mesmo tempo limitar os teores em sulfitos ao seu mais baixo nível.

CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS

- Espécie: *Saccharomyces cerevisiae*
- Fator "killer": K2 ativo
- Resistência ao álcool: moderada (14% vol)
- Necessidades em azoto: baixas
- Garante fermentações regulares entre 12°C e 24°C
- Condições ótimas para a expressão dos ésteres frutados: Clarificação do mosto: 20-80 NTU; Temperatura de fermentação: 12-15°C.
- Fase de latência: curta
- Rapidez de fermentação: moderada a rápida
- Produção de glicerol: moderada
- Produção de acidez volátil: baixa
- Produção de SO₂: quase-nula
- Produção de H₂S: quase-nula
- Produção de etanal: muito baixa
- Produção de espuma: muito baixa

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

DOSAGEM E UTILIZAÇÃO

- Dose de utilização: 20 a 30 g/hL de mosto.
- Reidratação em 10 vezes o peso em água a 37° C. A reidratação direta no mosto é desaconselhada. É essencial que a reidratação da levedura seja realizada num recipiente limpo.
- Agitar suavemente e deixar repousar durante 20 minutos.
- Se necessário fazer a aclimação do fermento à temperatura do mosto adicione o mosto progressivamente. A diferença de temperatura entre o mosto a semear e o meio de re-hidratação nunca deve ser superior a 10°C.
- A duração total da re-hidratação nunca deve ultrapassar 45 minutos.
- Em situações adversas deve realizar-se a re-hidratação na presença de ACTIPROTECT +.

ACONDICIONAMENTO E CONSERVAÇÃO

- Embalagem em laminado de alumínio polietileno de 500 gr embalada a vácuo.
- Armazenar num local fresco e seco. Após a abertura da embalagem o produto deve ser rapidamente utilizado.

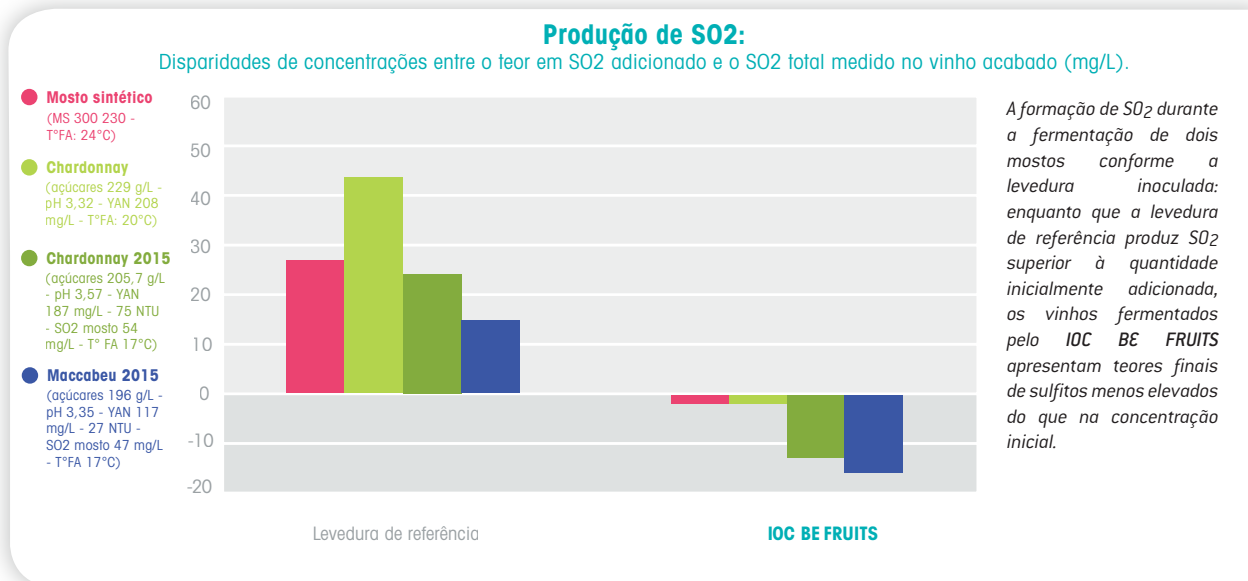
IOC
BE LOW SO₂
SOLUTIONS
FRUITS

A ferramenta natural para a limitação dos sulfitos nos vinhos

↘ **INTENSIDADE DE AROMAS FRUTADOS FRESCOS: A REVELAÇÃO DOS ÉSTERES**

Na linha da levedura IOC B 2000, referência reconhecida no mundo inteiro pela revelação dos ésteres frutados, **IOC BE FRUITS** permite a obtenção de elevados teores de ésteres de acetato (geralmente associados aos aromas dos frutos frescos, morangos, ananás, gomas e citrinos) sem desvirtuar a contribuição dos aromas varietais do tipo dos tióis.

A pureza desta expressão frutada é amplificada pela incapacidade do **IOC BE FRUITS** produzir compostos sulfurosos negativos, verdadeiras máscaras aromáticas. Com efeito, a maior parte das leveduras pode acumular os sulfitos a partir dos sulfatos - de modo mais ou menos importante conforme as estirpes e as condições de fermentação - **IOC BE FRUITS** não apresenta esta característica.



↘ **O CONTROLO DOS SULFITOS NOS VINHOS PASSA PELO CONTROLO DO ETANAL**

A maior parte das leveduras pode libertar quantidades variáveis de etanal nos vinhos. Esta formação pode intervir nomeadamente (mas não só) na reação aos sulfitos adicionados no mosto na pré-fermentação.

Ou o etanal é o principal combinante do SO₂ nos vinhos, provocando frequentemente um aumento das doses para se obter uma concentração de SO₂ livre suficiente, mas ao preço de um teor em SO₂ total bem mais elevado.

IOC BE FRUITS, devido às suas características hereditárias não pode produzir níveis elevados de etanal permitindo assim a limitação das sulfítagens - com uma eficácia máxima das sulfítagens.

Associada às estratégias e ferramentas desenvolvidas pelo IOC para controlar a oxidação e as contaminações microbiológicas, quer seja nas etapas de pré-fermentação, de fermentação ou de produção, **IOC BE FRUITS** tem um importante efeito na redução das concentrações de SO₂.

