

IOC REVELATION TERROIR

LEVEDURAS SECAS ACTIVAS

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

APLICAÇÕES ENOLÓGICAS

A estirpe **IOC REVELATION TERROIR** caracteriza-se pelas suas excelentes qualidades fermentativas, assegura uma fermentação regular e completa. Permite a amplificação da intensidade corante e assegura a estabilidade da cor dos vinhos tintos.

Os vinhos vinificados com a estirpe **IOC REVELATION TERROIR** caracterizam-se por terem uma cor mais intensa, um aroma frutado e por muita redondez em boca. Revela aromas a pequenos frutos negros e valoriza a especificidade do terroir.

CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS

- Factor killer "neutro"
- Assegura o início rápido de uma fermentação regular e completa.
- Baixa produção de acidez volátil.
- Resistência ao álcool elevado.

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 de alumínio laminado e 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 **IOC REVELATION TERROIR** encontra-se indicado na etiqueta da embalagem de origem.