

IOC RÉVÉLATION THIOLS

LEVEDURAS SECAS ACTIVAS

A expressão plena dos tióis frutados.

APLICAÇÕES ENOLOGICAS

IOC REVELTION THIOLS é a levedura específica dos vinhos brancos e rosés, focada na expressão dos tióis varietais, compostos aromáticos responsáveis pelas notas varietais características de diversas castas tais como o sauvignon blanc, colombar ou syrah.

Regra geral, apenas uma pequena quantidade dos precursores de tióis presentes nas uvas são convertidos em aromas pela levedura. No entanto, durante a fermentação alcoólica realizada com a levedura **IOC REVELTION THIOLS**, esta percentagem de conversão é aumentada e permite exprimir um potencial aromático superior ao conseguido pela maioria das leveduras.

A atividade enzimática da **IOC REVELTION THIOLS** permite-lhe contribuir fortemente para a expressão dos aromas cítricos e de maracujá. No entanto, a **IOC REVELTION THIOLS** limita a participação das notas vegetais no aroma final do vinho.

A **IOC REVELTION THIOLS** pode também proporcionar complexidade aos vinhos tintos (gamy, pinot, syrah), nos quais os tióis varietais contribuem para os aromas a pequenos frutos vermelhos muito maduros.

CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS

- Estirpe: *Saccharomyces cerevisiae*
- Fator Killer: K2 ativo.
- Resistência ao álcool: elevada (15 % vol).
- Necessidades em azoto: moderadas. Privilegiar o azoto orgânico para prevenir a presença de aromas com compostos de enxofre e para favorecer a revelação dos aromas.
- Assegura fermentações regulares entre 15°C e 25°C. Temperatura geralmente recomendada para a expressão dos tióis: 16-18°C.
- Fase de latência: curta.
- Rapidez de fermentação: moderada.
- Produção de glicerol: moderada.
- Produção de acidez volátil: fraca a moderada.
- Produção de SO₂: média.
- Formação de espuma: fraca.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

DOSE DE UTILIZAÇÃO E MODO DE RE-HIDRATAÇÃO

- 20 a 30 g/hL de mosto.
- Reidratar as leveduras num volume de água 10 vezes superior ao seu peso de a 37°C. A reidratação direta do mosto é desaconselhada. É essencial reidratar a levedura num recipiente próprio.
- Agitar suavemente e deixar repousar 20 minutos.
 - Se necessário, aclimatar as leveduras em reidratação à temperatura do mosto incorporando-as progressivamente no mosto. A diferença de temperatura entre o mosto a tratar e o meio de reidratação não deve nunca ser superior a 10°C.
 - A duração total de reidratação não deve nunca exceder os 45 minutos.
 - No caso de condições difíceis, proceder a uma reidratação na presença de ACTIPROTECT +.

ACONDICIONAMENTO E CONSERVAÇÃO

- Saco de alumínio laminado e polietileno de 500 g. Sob vácuo.

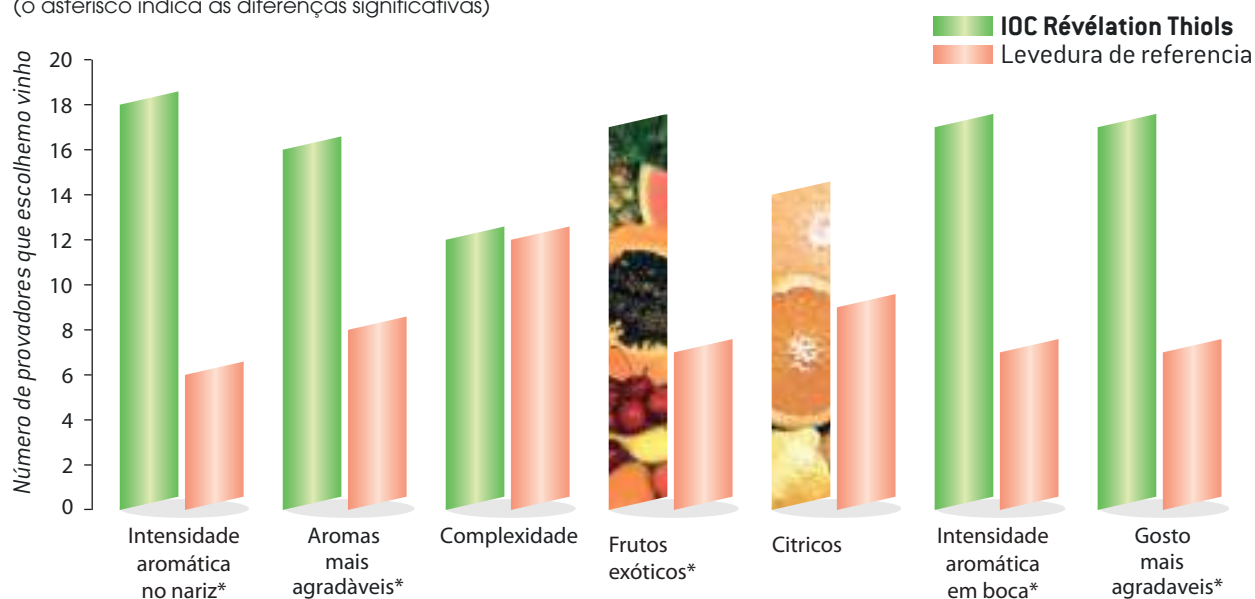
O melhor período para a utilização de **IOC REVELATION THIOLS** encontra-se indicado na etiqueta da embalagem de origem.

IOC RÉVÉLATION THIOLS

Uma orientação frutada aprovada pela maioria dos consumidores

Experiência comparativa realizada na casta colombard – vinhos provados 3 meses após fermentação alcoólica por um júri de 24 provadores consumidores que não trabalham no sector vitivinícola.

Classificação dos vinhos de acordo com as características sensoriais
(o asterisco indica as diferenças significativas)



A atividade enzimática de **IOC Révélation Thiols** permite libertar mais especificamente o 3MH a partir dos seus precursores e em condições muito diversas.

O 3MH contribui fortemente para a expressão dos aromas cítricos e a maracujá.

Por outro lado, o **IOC Révélation Thiols** revela menos 4MMP, limitando assim a participação de notas vegetais no aroma final do vinho.

Resultados de diferentes ensaios comparativos de IOC Révélation Thiols nas leveduras de referência geralmente utilizadas para a obtenção de tióis

