

IOC AthenaTM

Lo scudo del tuo vino



LIEVITI SECCHI ATTIVI

APPLICAZIONI ENOLOGICHE

Il lievito **IOC ATHENATM** è un lievito *Suhamyces pyralidae* sviluppato grazie a un programma di selezione in collaborazione con il *South African Grape and Wine Research Institute* di Stellenbosh.

Questo lievito non fermentativo si distingue per la straordinaria capacità di rilasciare una proteina ad attività inibitoria nei confronti delle alterazioni causate da *Brettanomyces bruxellensis*.

Viene impiegata sia per la bioprotezione delle uve e dei mosti, sia tramite nebulizzazione sugli strumenti di raccolta, per ridurre in modo significativo le popolazioni di *Brettanomyces* già nelle primissime fasi del processo.

L'aggiunta sequenziale del lievito *Saccharomyces cerevisiae* consente poi di gestire la fermentazione alcolica.

IOC ATHENATM aiuta a mantenere la freschezza fruttata dei tuoi vini e la loro definizione aromatica. Questa soluzione naturale è di semplice utilizzo, intuitiva e non modifica le pratiche di fermentazione.

CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

- Specie: *Suhamyces pyralidae*
- Tolleranza all'etanolo: molto bassa (3-4 % vol)
- Resistenza al SO₂: < 40 mg/L di SO₂ totale
- Temperatura ottimale: 8-26°C
- Fabbisogno di azoto: molto basso
- Potere fermentativo: non significativo
- Capacità di colonizzazione e competizione: elevata (produce una proteina con effetto inibitorio nei confronti di *Brettanomyces*)
- Produzione di SO₂ / H₂S / etanale / acidità volatile: valori molto bassi
- Richiede l'utilizzo sequenziale di un lievito *Saccharomyces cerevisiae* per completare la fermentazione alcolica.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

- Lieviti rivivificabili: > 10 miliardi di cellule/g
- Purezza microbiologica: meno di 10 lieviti indigeni per milione di cellule

DOSI E MODALITÀ D'USO

1° inoculo: **IOC ATHENATM**

- Dosi d'uso: 5-20 g/hL di mosto/uva
- Si consiglia di aggiungere **IOC ATHENATM** il prima possibile: nella tramoggia in endemmia, durante la ricezione o, se necessario, al riempimento della vasca.
- Reidratare in acqua pari a 10 volte il suo peso a 20 °C (tolleranza a temperature inferiori e uguali a 30°C).
- Mescolare delicatamente e lasciar riposare 20 minuti.
- È preferibile acclimatare il lievito madre alla temperatura del mosto aggiungendo gradualmente il mosto. La differenza di temperatura tra il mosto da inoculare e il piede di reidratazione non deve superare i 10 °C.
- Se necessario, la sospensione di lieviti può essere mantenuta solo in acqua fino a 9 ore.
- Inoculare il mosto con la sospensione.

2° inoculo: ***Saccharomyces cerevisiae***

- Dosi d'uso: 20-30 g/hL
- Seguire il protocollo raccomandato.

CONFEZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

- Sacchetti in laminato di alluminio e polietilene da 500 g sottovuoto.
Conservare a una temperatura tra 4 e 11°C. Dopo l'apertura, il prodotto va utilizzato rapidamente.

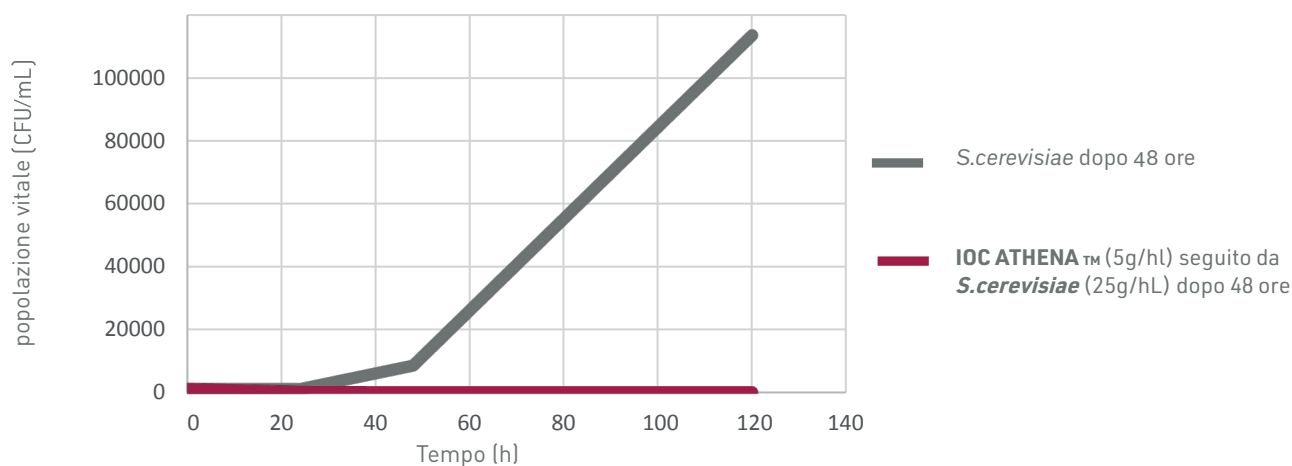
IOC AthenaTM

La protezione del tuo vino



LOTTA CONTRO *BRETTANOMYCES*: PROTEGGERE I MOSTI E I VINI

Popolazioni vitali di *Brettanomyces*



Mosto d'uva pastorizzato – contenuto potenziale di etanolo: 12,8 % vol. – pH del vino: 3,45 – $T = 24^{\circ}\text{C}$ prima dell'inoculo di *S. cerevisiae*. Inoculo iniziale con *Brettanomyces* LO516 a $3 \cdot 10^3$ cellule/mL.

A differenza dei lieviti di bioprotezione tradizionali, che mantengono basse le popolazioni indesiderate, **IOC ATHENATM** è in grado di **ridurre** le popolazioni di *Brettanomyces*. La proteina ad attività inibitoria prodotta durante la crescita di **IOC ATHENATM** interagisce con la parete cellulare di *Brettanomyces*, compromettendone l'integrità strutturale e causando la perdita di vitalità.

IOC ATHENATM non è in grado di intervenire dopo la fermentazione alcolica, a causa della sua limitata resistenza all'etanolo. Tuttavia, riducendo la presenza di *Brettanomyces* già nelle fasi iniziali, limita il rischio di una loro crescita successiva durante l'affinamento.

In combinazione con le strategie e gli strumenti sviluppati da IOC per il controllo dell'ossidazione e delle contaminazioni microbiologiche, applicabili nelle fasi pre-fermentative, fermentative e di affinamento, IOC ATHENATM rappresenta una soluzione efficace per la riduzione delle concentrazioni di SO_2 .

