

IOC BE THIOLS

LIEVITI SECCHI ATTIVI

Controllo del tenore di solfiti per i vini ricchi di tioli fruttati



APPLICAZIONI ENOLOGICHE

IOC BE THIOLS è il risultato di una tecnologia innovativa di selezione dei lieviti ed è un mezzo ideale per la rivelazione dei tioli fruttati d'agrumi e frutti esotici nei vini bianchi o rosati. **IOC BE THIOLS** evita così la formazione di SO₂ e permette inoltre di ridurre la formazione di etanale, una molecola che favorisce molto la combinazione dei solfiti.

L'insieme di queste caratteristiche fa di **IOC BE THIOLS** uno strumento eccezionale per la produzione di vini salubri, tiolati, permettendo al tempo stesso di limitare il tenore dei solfiti al loro livello più basso.

CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

- Specie : *Saccharomyces cerevisiae*.
- Fattore Killer : K2 attivo.
- Resistenza all'alcool : elevata (15% vol.).
- Fabbisogno di azoto : moderato.
- Assicura delle fermentazioni regolari tra 13 e 25°C.
- Condizioni ottimali per l'espressione dei tioli fruttati : chiarifica del mosto tra 20 e 80 NTU, pH del mosto > 3,2 e temperatura di fermentazione di 15-18°C.
- Fase di latenza : breve.
- Velocità di fermentazione : molto rapida.
- Produzione di glicerolo : scarsa.
- Produzione di acidità volatile : scarsa.
- Produzione di SO₂ : quasi nulla.
- Produzione di H₂S : quasi nulla.
- Produzione di etanale : molto scarsa.
- Produzione di schiuma : scarsa.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

- Conta vitale : > 10 miliardi di cellule per grammo.
- Purezza microbiologica : meno di 10 lieviti contaminanti per milione di cellule.

DOSI E ISTRUZIONI PER L'USO

- Dose d'impiego : da 20 a 30 g/hl di mosto.
- Reidratare in un volume d'acqua pari a 10 volte il suo peso a 37°C. La reidratazione diretta nel mosto è sconsigliata. Il lievito deve essere tassativamente reidratato in un recipiente pulito.
- Agitare dolcemente e lasciare riposare per 20 minuti.
- Se necessario, fare acclimatare il lievito alla temperatura del mosto incorporandovi progressivamente del mosto. La differenza di temperatura tra il mosto da inoculare e la soluzione del lievito reidratato non deve essere mai superiore a 10°C.
- La reidratazione non deve superare i 45 minuti.

CONFEZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

- Sacchetto sotto vuoto da 500 g in laminato di alluminio polietilene.
- Da conservare in ambiente fresco e asciutto. Una volta aperto, il prodotto deve essere utilizzato rapidamente.

IOC BE THIOLS

LOW SO₂
SOLUTIONS

Il mezzo naturale per la limitazione dei solfiti nei vini tiolati

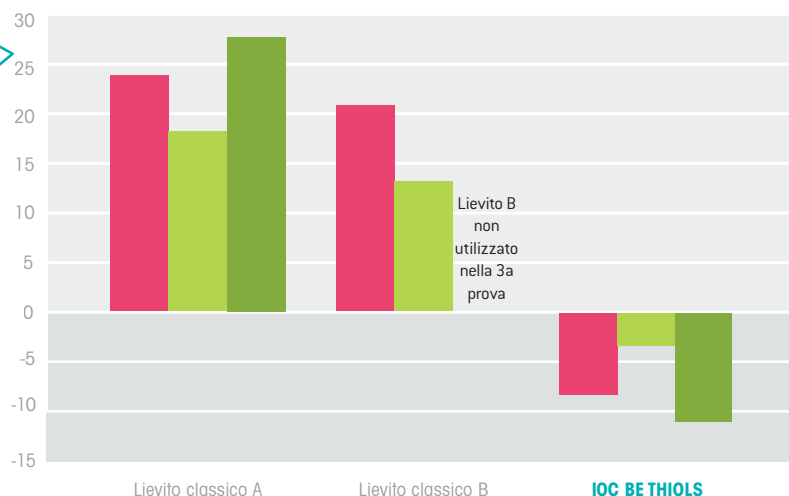
➤ RIVELAZIONE SELETTIVA DEI TIOLI FRUTTATI

Nella stessa linea di IOC Révélation Thiols che è una referencia nel mondo intero per la rivelazione selettiva dei tioli fruttati, il lievito **IOC BE THIOLS** permette la valorizzazione del potenziale 3MH (associato in genere al pompelmo e che partecipa all'espressione delle note di ananas) senza un intervento eccessivo delle note vegetali.

La purezza di questa espressione fruttata è amplificata dall'incapacità di **IOC BE THIOLS** di produrre dei composti solforosi negativi che costituiscono delle autentiche maschere aromatiche. Mentre la maggior parte dei lieviti sono in grado di accumulare i solfiti a partire dai solfati (in modo più o meno marcato in funzione dei ceppi e delle condizioni fermentative), **IOC BE THIOLS** non ha questa capacità.

Concentrazioni di SO₂ totali : scostamenti tra vino e mosto

- Grenache rosato (solfitazione iniziale 30 mg/L - pH 3,30 - TAV 14% vol.)
- Sauvignon bianco (solfitazione iniziale 50 mg/L - pH 3,30 - TAV 12,25% vol.)
- Sauvignon bianco (solfitazione iniziale 40 mg/L)



Formazione di SO₂ durante la fermentazione di due mosti in funzione del lievito inoculato : mentre i lieviti di riferimento producono SO₂ in quantità superiore a quella inizialmente utilizzata, i vini fermentati con **IOC BE THIOLS** hanno un tenore finale di solfiti inferiore alla concentrazione iniziale.

➤ IL CONTROLLO DEI SOLFITI NEI VINI DIPENDE DA QUELLO DELL'ETANALE

La maggior parte dei lieviti può liberare delle quantità variabili di etanale nel vino. Questa formazione può intervenire soprattutto (ma non unicamente) come reazione all'aggiunta prefermentativa di solfiti nel mosto.

In effetti, l'etanale è il principale legante dell'SO₂ nel vino, il che costringe solitamente ad un aumento dei dosaggi per garantire una concentrazione di SO₂ libera sufficiente, ma a discapito di un tenore in SO₂ totale molto più elevato.

IOC BE THIOLS grazie alle sue caratteristiche congenite, non produce livelli elevati di etanale e consente quindi di limitare le solfitazioni – assicurando la massima efficacia di queste ultime.

Associato alle strategie e ai prodotti sviluppati da IOC per il controllo dell'ossidazione e dei contaminanti microbiologici, sia in fase prefermentativa, fermentativa che di affinamento, **IOC BE THIOLS** costituisce uno strumento potente in grado di ridurre la concentrazione di SO₂.

Lieviti selezionati in collaborazione con

