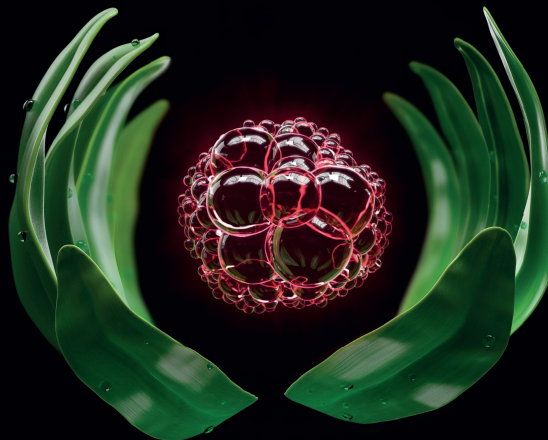


IOC Calypso™

Lasciate che la natura protegga la freschezza dei vostri vini



LIEVITI SECCHI ATTIVI

SCHEDA TECNICA

Rivelazione e protezione degli aromi in stabulazione sulle fecce a freddo

APPLICAZIONI ENOLOGICHE

Stabulazione sulle fecce a freddo

IOC CALYPSO™ è un lievito *Metschnikowia pulcherrima*, selezionato per le sue specifiche attività enzimatiche. Utilizzato durante la stabulazione delle fecce a freddo, IOC CALYPSO™ rappresenta uno strumento innovativo di bioprotezione appositamente sviluppato per limitare l'uso di SO₂. Esso esprime in modo significativo un'attività enzimatica di rivelazione dei precursori aromatici presenti nel mosto in stabulazione. In aggiunta, aiuta anche a proteggere gli aromi rilasciati e il colore dei vini dall'ossidazione o da un inizio di fermentazione troppo precoce, a cui i mosti stabulati a freddo sono particolarmente esposti.

CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

- Specie: *Metschnikowia pulcherrima*.
- Tolleranza all'etanolo: molto debole (2-3 % vol).
- Resistenza al pH: bassa
- Resistenza all'SO₂: < 40 mg/L di SO₂ totale, < 15 mg/L di SO₂ libera.
- Temperatura ottimale: da 4 a 12°C (gamma tollerata: da 2 a 20°C).
- Capacità di consumare l'ossigeno: rapida
- Il potere competitivo nei riguardi dell'ossidasi dell'uva è ancora più efficace a bassa temperatura (< 12°C).
- Fabbisogno d'azoto: basso.
- Potere fermentativo: non significativo
- Potere di colonizzazione e competizione: elevato.
- Produzione di SO₂/H₂S/etanale/acidità volatile: molto bassa.
- Richiede l'impiego sequenziale di un lievito selezionato *Saccharomyces cerevisiae* per la fermentazione alcolica.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

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

DOSAGGIO E MODALITA' D'IMPIEGO

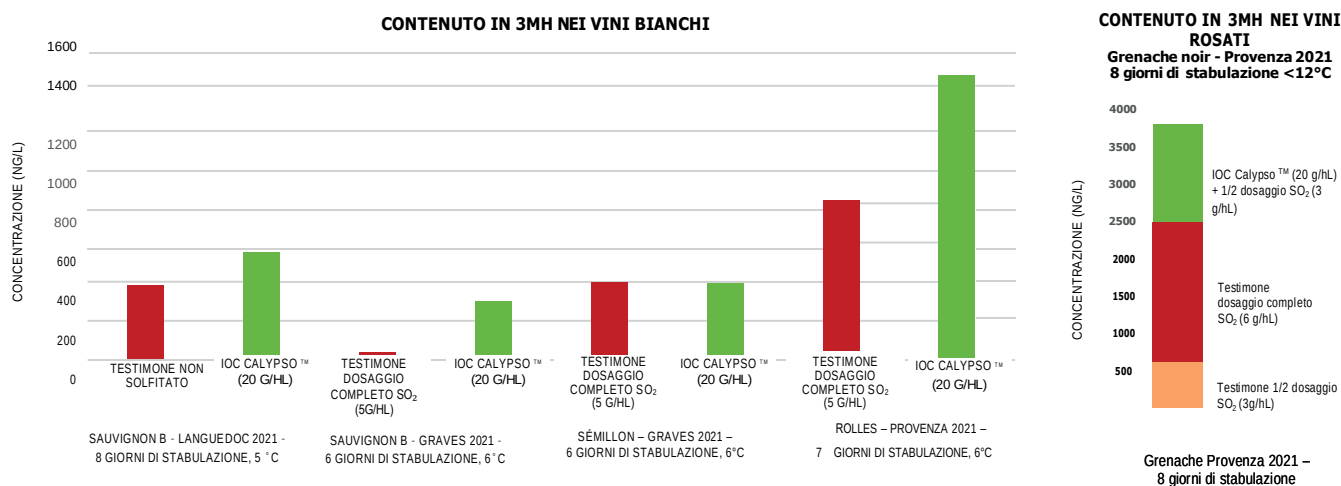
- Suggerimento in caso di stabulazione a freddo: 10 g/hL (dosaggio d'impiego tipico : da 7 a 20 g/hL).
- Importante: prima dell'inoculo, assicurarsi della presenza di un valore basso di SO₂ libera (< 15 mg/L) e totale (< 40 mg/L). Si consiglia di aggiungere IOC CALYPSO™ il più presto possibile durante il processo: nella pressa, all'uscita dalla pressa o durante il riempimento della vasca di macerazione sulle fecce. Sono anche possibili degli impieghi frazionati.
- 1° inoculo (in fase prefermentativa) : IOC CALYPSO™
- Reidratare il lievito in un volume d'acqua pari a 10 volte il suo peso a 20°C (non superare la temperatura di 30°C).
- Agitare leggermente e poi lasciare riposare per 20 minuti.
- È preferibile lasciare acclimatare il lievito alla temperatura del mosto incorporando il lievito progressivamente nella massa da trattare. La differenza di temperatura tra il mosto da inoculare e il mezzo di reidratazione non dovrebbe mai superare i 10°C.
- Se necessario, la sospensione di lievito può essere mantenuta in acqua per 6 ore. Se utilizzato in seguito, aggiungere del mosto alla sospensione dopo 45 minuti di reidratazione.
- 2° inoculo (dopo la sfeccatura): *Saccharomyces cerevisiae*.
- Inoculare ad una concentrazione di 20 g/hL seguendo il protocollo classico consigliato.

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.



LA RIVELAZIONE DEGLI AROMI TIOLICI NELLA STABILAZIONE A FREDDO DEI MOSTI BIANCHI E ROSATI



Prove condotte su vigneti in diverse zone vitivinicole - I risultati ottenuti per il 3MH acetato (frutto della passione) e il 4MMP (bosso) sono simili a quelli qui osservati per il 3MH (agrumi).

IOC CALYPSO™ è particolarmente efficiente nella rivelazione dei tioli varietali (3MH, A3MH e 4MMP) a partire dai loro precursori. Questa attività è compatibile con le condizioni della macerazione sulle fecce del mosto a freddo. **IOC CALYPSO™** permette quindi di sfruttare tutto il potenziale di questa tecnica prefermentativa e di completare l'azione di un lievito fermentativo ad elevata attività rivelatrice di tioli, come quella di IOC BE THIOLS.

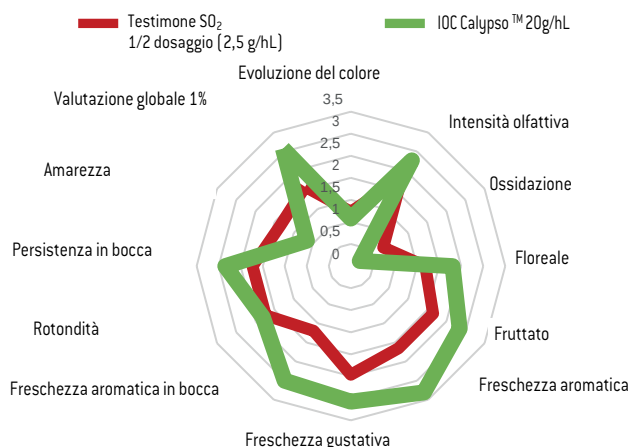
PROTEZIONE DEL MOSTO E DELLA SUA QUALITA' NEL CORSO DELLA STABILAZIONE A FREDDO

Il periodo di macerazione a freddo sulle fecce, che può durare da qualche giorno a qualche settimana, è una fase durante la quale il mosto d'uva è particolarmente esposto a vari pericoli, soprattutto se si desidera utilizzare pochi solfiti:

- rischio di avvio della fermentazione spontanea dovuto allo sviluppo indesiderato di lieviti *S. cerevisiae*,
- rischi ossidativi per una dissoluzione dell'ossigeno che è ancora più elevata alle basse temperature.

La presenza di **IOC CALYPSO™** nel mosto appena pressato limita la disponibilità di ossigeno disciolto per le ossidasi presenti nell'uva. Questo prodotto, inoltre, riduce la formazione di specie ossidative derivanti dai polifenoli del mosto e preserva il colore e gli aromi rivelati nei vini bianchi o rosati.

Profilo sensoriale - IOC Calypso Sémillon - Graves 2021 6 giorni di stabilizzazione, 6 °C



Prodotto associato alle strategie e agli strumenti sviluppati da IOC per controllare sia l'ossidazione che la contaminazione microbiologica durante le fasi di prefermentazione, fermentazione o maturazione, **IOC CALYPSO™** rappresenta un potente strumento per la riduzione dell'SO₂.

