

IOC flamingo™

LIEVITO SECCO ATTIVO

Quando il rosè afferma la sua identità

APPLICAZIONI ENOLOGICHE

Selezionato in Provenza-Alpi-Costa Azzurra con l'IFV e il Centre du Rosé, **IOC FLAMINGO™** è raccomandato per l'elaborazione di vini rosati unici e freschi, che esprimono in particolare note di frutta rossa. Contribuisce alla rivelazione degli aromi che definiscono l'originalità dei rosati.

IOC FLAMINGO™ combina due lieviti: il metabolismo unico del ceppo principale libera il potenziale aromatico dei mosti da rosato, mentre il ceppo associato lo protegge grazie alla sua elevata robustezza fermentativa.

IOC FLAMINGO™ è inoltre un elemento chiave per la complessità, la finezza, la morbidezza e la limitazione delle note amare. Contribuisce alla preservazione di tonalità vivaci e giovani, meno evolute e meno tendenti all'aranciato.

CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

- Specie: *Saccharomyces cerevisiae*
- Fattore competitivo ("Killer K2"): sensibile, ma con una capacità di impianto molto elevata
- Resistenza all'alcol: 14 % vol. Su gradi alcolici potenziali > 13 % vol. e in caso di torbidità < 80 NTU, si raccomanda l'utilizzo di un protettore del lievito come ACTIPROTECT EXPRESS™ o ECOBIOL PIED DE CUVE AROM in fase di reidratazione
- Fabbisogno di azoto: moderato. È consigliato un supplemento nutrizionale da adattare in funzione del livello iniziale di azoto assimilabile. Assicura fermentazioni regolari tra 14 e 24 °C (ottimale: 16-19°C).
- Fase di latenza: breve
- Velocità di fermentazione: moderata
- Produzione di acidità volatile: bassa
- Produzione di SO₂: bassa

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

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

DOSAGGIO E MODALITÀ D'IMPIEGO

- Dose d'impiego: 20–25 g/hL
- Reidratazione semplificata con utilizzo di ACTIPROTECT EXPRESS™: in acqua a temperatura ambiente (> 15 °C), senza acclimatazione del lievito alla temperatura del mosto.
- In caso contrario, procedere come segue:
- Reidratare in un volume d'acqua pari a 10 volte il peso del lievito, a 37 °C. La reidratazione diretta nel mosto è sconsigliata.
- È essenziale reidratare il lievito in un contenitore pulito.
- Agitare delicatamente, quindi lasciare riposare per 20 minuti.
- Se necessario, acclimatare il lievito alla temperatura del mosto incorporando gradualmente parte del mosto stesso. La differenza di temperatura tra il mosto da inoculare e il mezzo di reidratazione non deve mai superare i 10 °C.
- La durata totale della reidratazione non deve mai superare i 45 minuti.
- In condizioni difficili, procedere alla reidratazione in presenza di un protettore come ACTIPROTECT EXPRESS™ o ECOBIOL PIED DE CUVE AROM.

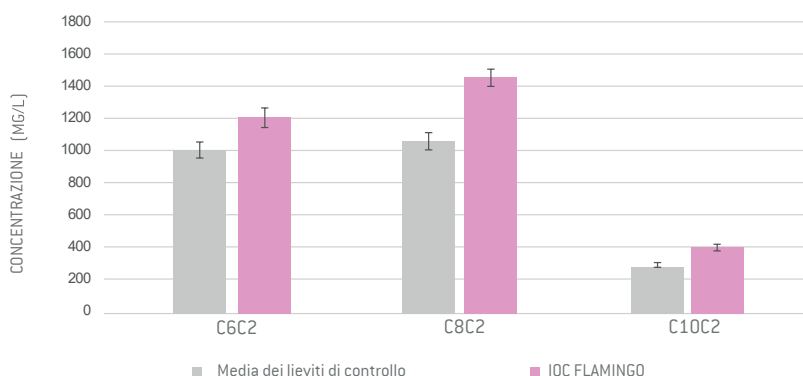
CONFEZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

- Confezione: sacchetto in laminato di alluminio e polietilene da 500 g, sottovuoto.
- Conservazione: conservare in luogo fresco e asciutto. Una volta aperto, il prodotto deve essere utilizzato rapidamente.



AROMI UNICI CHE DEFINISCONO I VINI ROSATI

Tenori di esteri fruttati (frutti rossi)
in funzione del lievito inoculato:
Esanoato (C6C2), Ottanoato (C8C2) e Decanoato (C10C2) di etile
Significatività delle differenze p-value: < 5% (significativo) ** < 1% (molto significativo)



Accanto alle tipologie "tioliche" (agrumi, frutto della passione) o "amiliche" (caramella inglese, banana), che i rosati condividono con i vini bianchi, la famiglia degli esteri degli acidi grassi si esprime in modo molto diverso tra le due tipologie di vino.

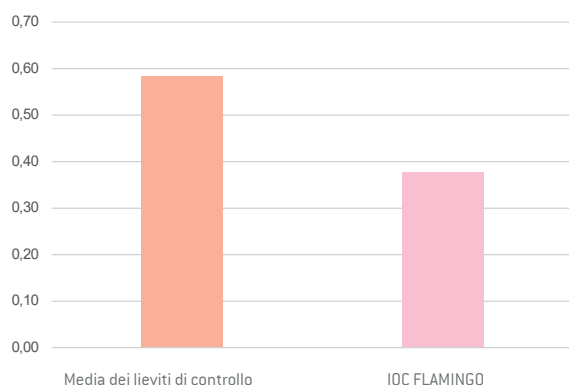
Nei vini rosati, questi esteri veicolano aromi di frutti rossi (lampone, ribes, ciliegia), tipici di questa categoria di vini.

IOC FLAMINGO™, grazie al suo metabolismo originale che ne enfatizza la rivelazione, consente così di ottenere vini che affermano con decisione la loro identità di "vini rosati". Rosati espressivi, complessi, rappresentativi della loro unicità.

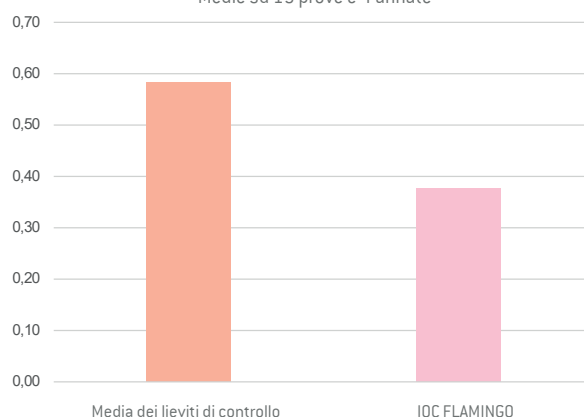


UN COLORE MENO ARANCIATO E PIÙ VIVO

Coordinata cromatica B
(componente gialla del colore)
Medie su 15 prove e 4 annate



Intensità colorante
Medie su 15 prove e 4 annate



In media, sull'insieme delle nostre sperimentazioni comparative, **IOC FLAMINGO™** ha permesso di ottenere vini rosati caratterizzati da una colorazione meno aranciata e meno evoluta, preservando così una tonalità viva e fresca.

Al contempo, la tonalità di questi vini non risulta più intensa; l'utilizzo di questo lievito è quindi perfettamente adatto all'elaborazione di rosati pallidi.

Al palato, i vini fermentati con **IOC FLAMINGO™** si distinguono per la loro rotondità, le note di frutti rossi e la complessità.