

IOC PRIMROUGE R 9001

LIEVITI SECCHI ATTIVI

Vini rossi primeur

APPLICAZIONI ENOLOGICHE

Il lievito **IOC PRIMROUGE-R9001** è particolarmente raccomandato per la vinificazione in rosso di vini giovani e di vini primeur, permettendo l'ottenimento di vini rotondi e aromatici, tipo frutti rossi (fragola e lampone) e dolciumi. I vini ottenuti si caratterizzano per una migliore colorazione, un naso netto e molto fruttato ed una bocca morbida. È adatto principalmente all'elaborazione di vini gradevoli e rotondi, a partire da gamay, merlot o anche Syrah. È perfettamente adatto alle vinificazioni in fase liquida di mosti rossi.

CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

- Specie : *Saccharomyces cerevisiae*.
- Fattore Killer: sensibile.
- Resistenza all'alcool: moderata (14% vol.).
- Fabbisogno di azoto: elevato. Privilegiare dei nutrienti complessi al fine di prevenire la comparsa di sentori solforati.
- Assicura delle fermentazioni regolari tra 14 e 24 °C.
- Fase di latenza breve. Per ottenere delle performance ottimali, si raccomanda vivamente di inoculare il prodotto fin dalla messa in tino, come pure di procedere ad una reidratazione in presenza di ECOBIOL PED DE CUVE AROM.
- Velocità di fermentazione: moderata.
- Produzione di glicerolo: elevata.
- Produzione di acidità volatile: scarsa.
- Produzione di SO₂: molto scarsa.
- Formazione di schiuma: molto scarsa.
- Compatibilità con i batteri lattici in co-inoculazione o in inoculazione sequenziale : eccellente / eccellente.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

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

DOSI E ISTRUZIONI PER L'USO

- Dose d'impiego : da 10 a 20 g per ettolitro di mosto.
- Reidratare in 10 volte in suo peso d'acqua a 37 °C. Si sconsiglia la reidratazione diretta nel mosto. È essenziale di reidratare il lievito in un recipiente pulito.
- Agitare dolcemente e lasciare quindi riposare per 20 minuti.
- Se necessario acclimatare il lievito alla temperatura del mosto, incorporandovi progressivamente del mosto. La differenza di temperatura tra il mosto da far lievitare e l'ambiente di reidratazione non deve mai essere superiore a 10 °C.
- La durata totale della reidratazione non deve mai superare i 45 minuti.
- In caso di condizioni difficili, procedere ad una reidratazione in presenza di ECOBIOL PIED DE CUVE AROME.

CONFEZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

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

↓ **IOC PRIMROUGE - R9001: Caratteristiche organolettiche**

• **Degustazione :**

Più intenso

Più fruttato

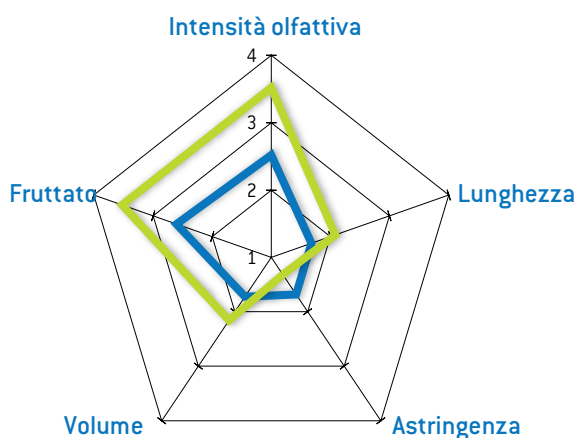
• **Risultati migliori al naso e in bocca :**

Naso : « caramelle inglesi », ribes, frutti rossi

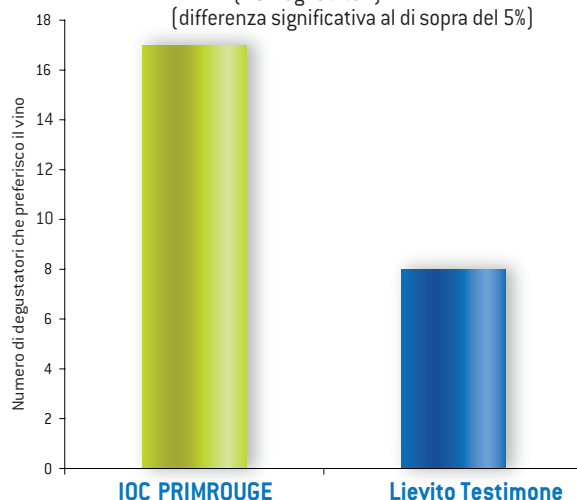
Bocca: fruttata, morbida, equilibrata

• **Rivela gli aromi secondari dei vini rossi**

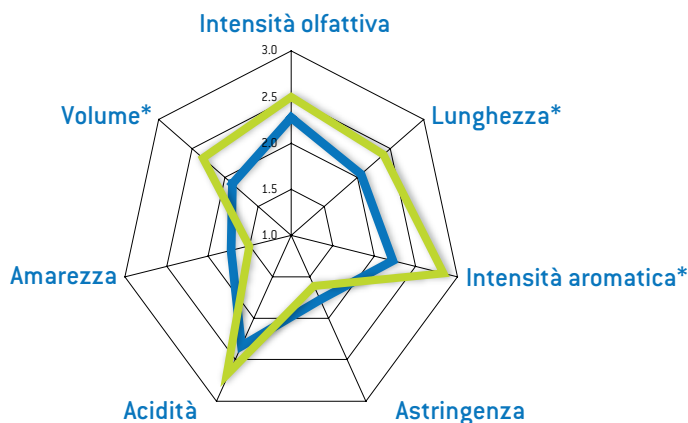
Media dei risultati di degustazione ottenuti : differenze significative osservate (al di sopra del 5%)
- Giuria professionale (25 degustatori)



Test di preferenza - Giuria professionale
(25 degustatori)
(differenza significativa al di sopra del 5%)



Media dei risultati di degustazione ottenuti
Giuria professionale (12 degustatori)
*: differenza significativa al di sopra del 5%



Test di preferenza - Giuria professionale
(12 degustatori)
(differenza significativa al di sopra del 5%)

