

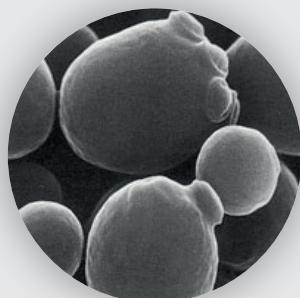
LEVONS LE MYSTERE SUR LA PRISE DE MOUSSE

La prise de mousse est un phénomène naturel qui s'explique par la transformation du sucre en alcool et en gaz carbonique, sous l'action d'une levure. On admet que les vins que l'on fait délibérément mousser apparaissent en Champagne dans les toutes dernières années du XVIII^e siècle, et plus généralement vers 1725. Certains vins mousseux de Champagne étaient toutefois connus avant cette date, mais on ne pouvait, alors, pas parler de prise de mousse « contrôlée ».

QUATRE DECOUVERTES TECHNOLOGIQUES :

Quatre évolutions technologiques majeures permettront au cours du XIX^e siècle de réellement maîtriser la seconde fermentation :

- Des bouteilles plus résistantes
- Un bouchage plus hermétique
- La connaissance de la teneur en sucres du vin de base
- Le rôle central des levures



Dès 1860, Pasteur met en évidence l'action de micro-organismes vivants dans les liquides en fermentation et leur rôle principal dans la transformation du sucre en alcool et en dioxyde de carbone. D'abord cultivées, puis préparées sous forme de levains liquides, les levures deviennent un outil indispensable pour réaliser une prise de mousse. Dès le début du XX^e siècle, les élaborateurs de vins mousseux avaient compris que la prise de mousse restait une étape très délicate. On disait alors : « dans cette opération, les cellules de levures se multiplient abondamment tout en s'imprégnant de la nature du vin dans lequel elles vont avoir à évoluer ; elles se seront comme on dit acclimatées dans le vin à tirer ». Les prémices des protocoles d'élaboration des levains encore utilisés aujourd'hui.

UNE TRADITION :

Il est donc facile de comprendre que l'art de l'effervescence découle d'une longue tradition et d'un savoir-faire champenois séculaire. IOC, officiellement né en 1905, crée dès 1890 l'Entrepôt Général de la Champagne destiné à la fabrication et au conditionnement de produits œnologiques (produits de collage, de stabilisation, des tanins...). Dans la seconde partie du XX^e siècle, des recherches actives sur les levures aboutissent à la commercialisation en 1983 de la souche de référence pour les vins effervescents dans le monde : la souche IOC 18 2007.

32 ans après son lancement, la souche IOC 18 2007 est pour de nombreux élaborateurs la meilleure souche disponible pour assurer leur prise de mousse et l'élégance de leur vin effervescent.

L'Institut Œnologique de Champagne, en 2015, met au service de nombreuses caves son savoir-faire centenaire.



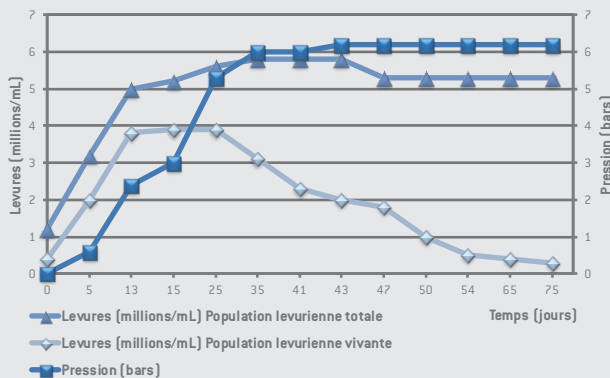
*L'IOC vous apporte un ensemble de solutions et de savoir faire
par son expertise et ses connaissances des vins effervescents*

IDEES REÇUES SUR LES LEVURES :

Il se dit que cette souche résiste à 5 – 8 bars de pression. Et les souches IOC ?

Les suivis microbiologiques des prises de mousse prouvent que la croissance des levures stoppe lorsque la pression atteint les 3 bars. Par ailleurs, il ne s'agit, pas directement d'une notion de pression mais plutôt de présence de CO2 dissout, qui modifie l'équilibre des pressions entre l'intérieur et l'extérieur de la cellule levurienne, en plus d'une modification du pH intracellulaire.

Les souches IOC destinées à la prise de mousse sont spécialement sélectionnées pour réaliser une seconde fermentation en bouteille ou en cuve close, et adaptées à ses conditions difficiles. Il faut plutôt davantage raisonner en population levurienne atteinte avant le seuil des 3 bars, plutôt que d'évoquer une résistance à 8 bars de pression.



On m'a dit que cette souche produit des arômes fruités. Et les souches IOC ?

IOC propose ses souches de levures dans une approche plus globale. Nos équipes d'œnologues savent vous conseiller depuis les vendanges, jusqu'à la liqueur d'expédition, afin de définir avec vous le profil des vins effervescents que vous souhaitez élaborer. La souche de prise de mousse fait partie d'un ensemble d'outils à votre disposition.

Nous proposons des souches qui s'intègrent dans un processus complet :

- Cépage(s) utilisé(s)
- Caractéristiques aromatiques du vin de base
- Temps d'élevage sur lies (de quelques jours à plusieurs années).
- Recherche de volume.

Nos souches prise de mousse sont toutes adaptées à la seconde fermentation. Consultez votre œnologue pour vérifier les paramètres de faisabilité d'une prise de mousse.

		MÉTHODE	TYPE D'ÉLEVAGE	PAROLES D'UTILISATEURS
IOC 18-2007	La référence mondiale pour l'élégance	Traditionnelle	>12 mois	« Sur le long terme, aucune autre levure ne permet d'égaliser l'élégance qu'elle confère. »
IOC Divine	Complexité et volume en bouche	Traditionnelle	>12 mois	« À durées d'élevage égales, elle apporte une rondeur et un volume en bouche incomparables. »
IOC Fizz	L'efficacité de la prise de mousse	Cuve close	3 à 9 mois	« Lorsque l'élégance est recherchée en méthode Charmat, IOC Fizz est le bon choix. »
IOC Fizz+	Révélation des notes fruitées	Cuve close	1 à 3 mois	« La référence aromatique pour les effervescents destinés à une commercialisation rapide. »

Avec IOC, offrez plus qu'une levure à votre vin de base, écrivez le style de votre cuvée.