

# IOC 11-1002™

## LEVURES SECHES ACTIVES

### ↓ APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

Vinification des vins blancs, rosés et vins rouges légers.

**IOC 11-1002™** présente une grande résistance aux degrés alcooliques élevés. Elle assure une fermentation régulière et complète, sans apporter de caractère aromatique particulier au vin.

### ↓ CARACTERISTIQUES ŒNOLOGIQUES

- Espèce : *Saccharomyces cerevisiae*.
- Résistance à l'alcool : > 16 % vol.
- Très faible production de SO<sub>2</sub> et de composés soufrés.
- Très faible production d'acidité volatile.
- Très faible formation d'écume.
- Faible production d'alcools supérieurs.

### ↓ DOSE D'EMPLOI ET MISE EN ŒUVRE

- Vins blancs et rosés : 10 à 20 g/hL de moût.
- Vins rouges : 20 à 25 g/hL de moût.
- Réhydrater dans 10 fois son poids d'eau à 37 °C. La réhydratation directe dans du moût est déconseillée. Il est essentiel de réhydrater la levure dans un récipient propre.
- Agiter doucement puis laisser reposer 20 minutes.
- Si nécessaire, acclimater le levain à la température du moût en incorporant progressivement du moût. La différence de température entre le moût à ensemer et le milieu de réhydratation ne doit jamais être supérieure à 10 °C.
- La durée totale de réhydratation ne doit jamais excéder 45 minutes.
- Dans le cas de conditions difficiles, procéder à une réhydratation en présence de **ACTIPROTECT +™**.

### ↓ CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- Sachet en laminé d'aluminium polyéthylène sous vide : 500 g, 10 kg
- A stocker au frais et au sec. Une fois ouvert le produit doit être utilisé rapidement.