

# IOC BIO™

## LEVURES

### Levure organique sélectionnée pour la vinification



#### ↓ APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

**IOC BIO™** est une levure certifiée organique qui remplit toutes les conditions exigées par les règlements européens (834/2007 et 1254/2008). Cette levure ne contient donc pas de monostéarate de sorbitane [E491]. Tous les intrants utilisés lors du processus de production de cette levure sont conformes au cahier des charges pour la certification biologique.

**IOC BIO™** a été sélectionnée pour préserver la typicité des vins. Elle n'intervient pas sur une fraction aromatique au détriment d'une autre et laisse pleinement s'exprimer le cépage, sans arômes dits « technologiques ».

Elle permet une grande souplesse d'utilisation, sur toutes les couleurs de vins tranquilles aussi bien qu'en prise de mousse.

#### ↓ CARACTERISTIQUES ŒNOLOGIQUES

- Espèce : *Saccharomyces cerevisiae*
- Facteur Killer : K2 actif.
- Résistance à l'alcool : 16 % vol.
- Besoins en azote : faibles. Privilégier l'azote organique pour prévenir l'apparition d'odeurs soufrées.
- Phase de latence : courte. L'inoculation dès l'encuvage est hautement recommandée pour des performances optimales.
- Assure des fermentations régulières entre 14 °C et 28 °C.
- Vitesse de fermentation : élevée.
- Production d'acidité volatile : faible.

#### ↓ CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

- Levures revivifiables : > 10 milliards de cellules/g.
- Pureté microbiologique : moins de 10 levures sauvages par million de cellules.

#### ↓ DOSE D'EMPLOI ET MISE EN ŒUVRE

- Dose d'emploi : 20 à 30 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 ensemercer et le milieu de réhydratation ne doit jamais être supérieure à 10 °C.
- La durée totale de réhydratation ne doit jamais excéder 45 minutes.

#### ↓ CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

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