

IOC FIZZ

LEVURES SECHES ACTIVES

L'efficacité de la prise de mousse en méthode cuve close

↓ APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

La levure **IOC FIZZ** a été sélectionnée pour l'élaboration des vins effervescents de haute qualité en méthode cuve close.

Sa capacité à s'adapter aux milieux difficiles lui permet d'assurer une prise de mousse rapide et complète même à basse température et à un degré alcoolique élevé.

↓ CARACTERISTIQUES ŒNOLOGIQUES

- *Saccharomyces cerevisiae* galactose -.
- Facteur killer : K2 actif (implantation facilitée).
- Résistance à l'alcool : 18% vol.
- Production d'acidité volatile : faible.
- Besoins en azote : faibles.

↓ CARACTERISTIQUES 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

Prise de mousse : 10 à 20 g/hL avec préparation d'un levain

• Réhydratation :

Réhydrater dans 10 fois son poids d'eau à 35-37°C. Il est essentiel de réhydrater la levure dans un récipient propre. Respecter scrupuleusement les températures, ne pas introduire les levures dans une solution dont la température est supérieure à 40°C.

Agiter doucement puis laisser reposer 20 minutes. L'utilisation du protecteur de levure HYDRA PC en phase réhydratation est vivement conseillée.

• Préparation du levain :

Après réhydratation, il est nécessaire d'acclimater la levure à l'alcool et aux conditions spécifiques des vins (pH, sucres, SO₂, température...). Pour cela réaliser un pied de cuve de 12 à 24h qui doit être suivi d'une phase de multiplication de 3 jours environ. Cette phase permettra d'obtenir un ferment actif et suffisamment concentré pour réaliser la prise de mousse. Suivre les conseils de votre œnologue.

↓ 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.