

IOC R 9002™

LEVURES SECHES ACTIVES

Epices, fruits noirs et charpente.

↓ APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

IOC R 9002™ permet d'élaborer des vins de garde structurés et charpentés.
Elle révèle des arômes mêlant épices aux fruits noirs.
Elle améliore les phénomènes de fixation de la couleur.
Elle montre également une bonne tolérance à des degrés alcooliques importants.

↓ CARACTERISTIQUES ŒNOLOGIQUES

- Espèce : *Saccharomyces cerevisiae*.
- Facteur Killer : K2 actif.
- Résistance à l'alcool : élevée [15 % vol].
- Besoins en azote : élevés. Privilégier des nutriments complexes pour prévenir l'apparition d'odeurs soufrées.
- Phase de latence : courte. L'inoculation dès l'encuvage est hautement recommandée pour des performances optimales, de même qu'une réhydratation en présence de ACTIPROTECT +™.
- Assure des fermentations régulières entre 18 °C et 30 °C.
- Vitesse de fermentation : modérée.
- Production d'acidité volatile : faible.
- Production de SO₂ : très faible.
- Formation d'écume : faible.
- Compatibilité avec les bactéries lactiques en co-inoculation / en inoculation séquentielle : bonne / excellente.

↓ 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

- 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 et 10 kg.
- A stocker au frais et au sec. Une fois ouvert le produit doit être utilisé rapidement.