



# IOC RP15

## Fraîcheur, douceur et délicatesse des vins rouges concentrés

### APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

IOC RP15 a été sélectionnée à partir d'un moût de syrah en fermentation spontanée, dans le vignoble prestigieux et spectaculaire de **Rockpile** en Californie. Elle est utilisée sur des vendanges **rouges concentrées** de syrah, merlot, cabernet-sauvignon et grenache notamment. Des essais conduits en vallée du Rhône confirment ses qualités essentielles.

Sa vitesse de fermentation modérée est notamment plébiscitée pour l'élaboration de vins riches et expressifs, et elle permet l'obtention d'une **bouche soyeuse**, douce et équilibrée.

IOC RP15 favorise l'expression aromatique sur des **notes de fruits frais et de fleurs**, apportant ainsi de la fraîcheur à des vendanges de maturité avancée.

### CARACTÉRISTIQUES ŒNOLOGIQUES

- Facteur Killer : K2 actif.
- Résistance à l'alcool : élevée (16 % vol).
- Besoins en azote : modérés.  
Privilégier des nutriments complexes pour prévenir l'apparition d'odeurs soufrées.
- Assure des fermentations régulières entre 18°C et 30°C.
- Phase de latence : courte.  
L'inoculation dès l'encuvage est hautement recommandée pour des performances optimales, de même qu'une réhydratation en présence de Bioprotect®.
- Vitesse de fermentation : modérée.
- Production de glycérol : modérée.
- Production d'acidité volatile : faible à modérée.
- Production de SO<sub>2</sub> : très faible.
- Formation d'écume : faible.
- Compatibilité avec les bactéries lactiques en co-inoculation : bonne.
- Compatibilité avec les bactéries lactiques en inoculation séquentielle : bonne.

### CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

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

### CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- Sachets 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.

### DOSE ET MISE EN ŒUVRE

**Dose d'emploi :** 20 à 30 g/hL de moût.

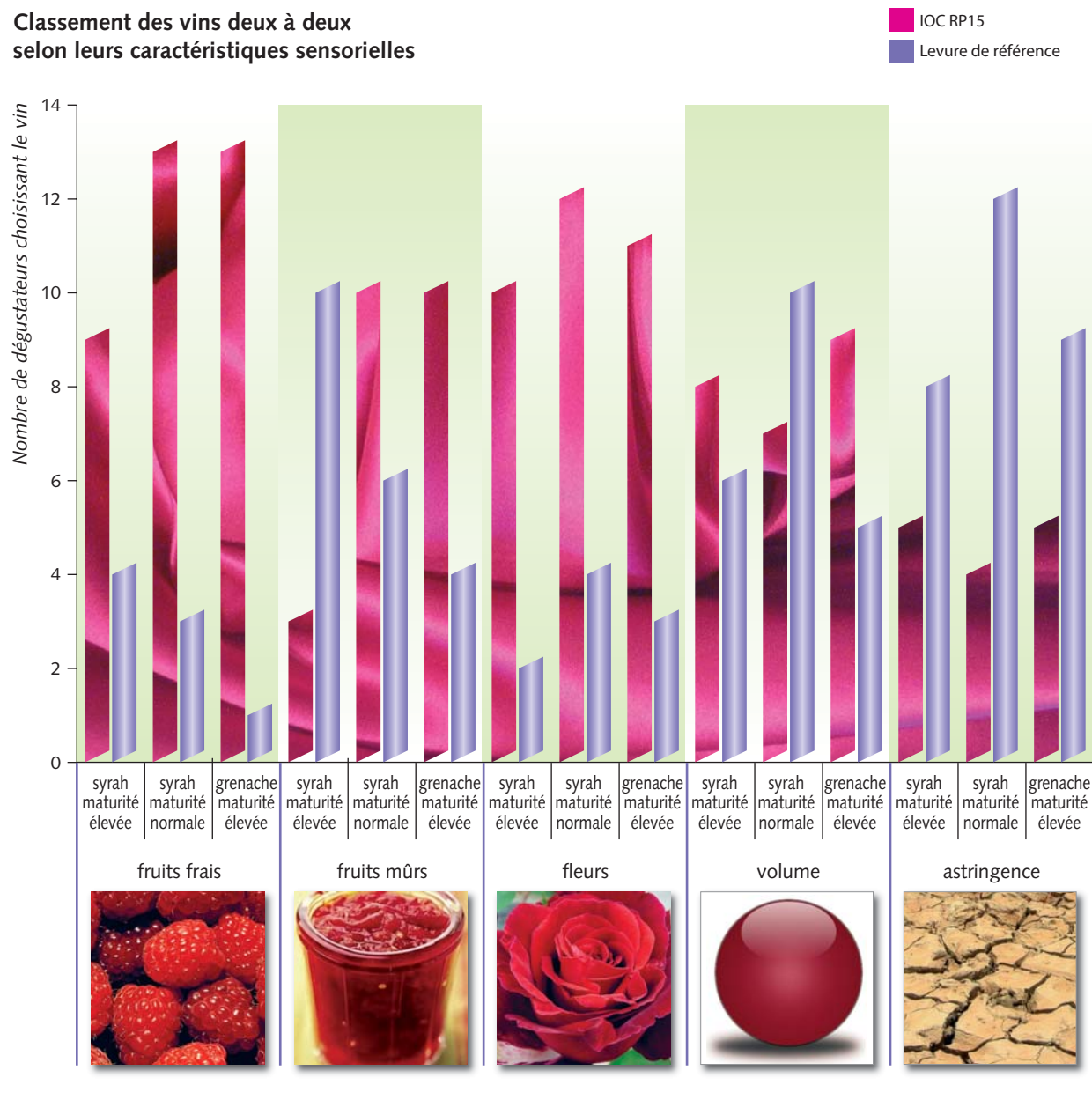
- Réhydrater dans 10 fois son poids d'eau à 37°C. La réhydratation directe dans du moût est déconseillée. Il est essentiel de réhydrater la levure dans un récipient propre.
- Agiter doucement puis laisser reposer 20 minutes.
- Si nécessaire, acclimater le levain à la température du moût en incorporant 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.
- Dans le cas de conditions difficiles, procéder à une réhydratation en présence de Bioprotect®.

# IOc RP15

« Des fleurs et des fruits dans un écrin de soie »

Expérimentations comparatives menées sur syrah (deux niveaux de maturité) et grenache (maturité élevée)  
Vins dégustés un an après fermentation malolactique par un jury de professionnels du secteur viti-vinicole.

**Classement des vins deux à deux  
selon leurs caractéristiques sensorielles**



**IOc RP15**, malgré les maturités avancées des raisins, a permis de développer les arômes de fruits frais et de fleurs, rééquilibrant la fraîcheur de ces vins. Cette harmonie aromatique, renforcée par la sensation de douceur perçue en bouche, leur confère alors une excellente buvabilité sans diminuer leur potentiel de garde.