

IOC TWICE



Vin :
Cépage :
Date :

1/ Paramètres du moût

	Résultats	Limites
SO ₂ total ou sulfitage envisagé (g/hL)		<7 g/hL
Température vendange à l'inoculation (°C)		Remonter rapidement la température à 18-20°C
Température de fermentation (°C)		Entre 18 et 25°C (optimale à 19°C)
Alcool potentiel (% vol)		<15 % vol
Azote assimilable (YAN)		Nutrition systématique à adapter en fonction du résultat de YAN
Turbidité du moût		>80 NTU

2/ Préparation / incorporation de TwICE et conduite de fermentation

	Oui	Non
Température de l'eau (volume (L)=10 à 20 fois le poids de levure (en kg)) : entre 35 et 39°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Si alcool potentiel > 13.5% vol, dans l'eau de réhydratation, ajout d'Actiprotect+ (protecteur de levure) : 30 g/hL. Puis mélanger fortement.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Incorporation de IOC TwICE dans l'eau : 20 g/hL. Puis mélanger doucement pour rompre les grumeaux. Attendre 20 min.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Acclimatation progressive des levures à la température du moût à inoculer si celui-ci est froid, par ajout dudit moût : la différence de température entre la suspension de levures et le moût doit être inférieure à 10°C. Durée : 10-20 min.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Incorporation des levures puis homogénéisation dans le moût pendant ou juste après remplissage.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Remontée rapide de la température moût à 18-20°C, puis stabilisation de cette température pendant la fermentation.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ajout homogène de Gaïa dans la vendange/le moût : pulvérisateur automatique, pulvérisateur manuel, arrosoir, tout au long du remplissage, remontage juste après inoculation	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tout début de fermentation, ajout de nutriment : ACTIVIT O (cocher la case correspondant à la dose)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Si YAN >140 mg/L : 10 g/hL	<input type="checkbox"/>	
- Si YAN entre 110 et 140 mg/L : 15 g/hL	<input type="checkbox"/>	
- Si YAN <110 mg/L : 25 g/hL	<input type="checkbox"/>	
Au tiers de la fermentation (chute de 30 points de densité), ajout de nutriment ACTIVIT O + phosphate diammonique :	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Si YAN >140 mg/L : 15 g/hL + 20 g/hL	<input type="checkbox"/>	
- Si YAN entre 110 et 140 mg/L : 15 g/hL + 25 g/hL	<input type="checkbox"/>	
- Si YAN <110 mg/L : 15 g/hL + 25 à 50 g/hL	<input type="checkbox"/>	
Au tiers de la fermentation (chute de 30 points de densité), incorporation d'oxygène (7-10 mg/L), par ajout mesuré ou remontage aéré au moins du volume complet de la cuve	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

3/ Contrôle des résultats

	Résultat
Durée phase de latence éventuelle avant départ en fermentation (jours)	
Cinétique fermentaire	Tableau ou graphe de suivi des densités quotidiennes
Densité au moment du premier ajout de nutriment	
Densité au moment du second ajout de nutriments	
Autres remarques/analyses	