



# LEVURES OENOLOGIQUES NON-SACCHAROMYCES

## Une incroyable diversité et des applications concrètes

IOC a été un pionnier dans le développement de levures autres que *Saccharomyces cerevisiae* pour le monde œnologique.

Nos travaux approfondis sur la bioprotection de la vendange et des équipements vinaires, sur les paramètres de la bioacidification ainsi que sur l'exploration de nouveaux horizons sensoriels nous permettent de vous proposer des microorganismes efficaces et maîtrisés pour la valorisation de vos vins, avec **pas moins de six espèces différentes de levures non-Saccharomyces**.

À vos côtés, nous élargissons le champ des possibles et vous accompagnons techniquement dans l'exploitation de cet incroyable potentiel microbiologique.

# BIOPROTECTION DE LA VENDANGE, DU MOÛT ET DES ÉQUIPEMENTS VINAIRES

NOS SOLUTIONS	 <b>IOC GAÏA™</b>	 <b>IOC CALYPSO™</b>	 <b>LEVEL² INITIA™</b>	 <b>LEVEL² SALVA™</b>
ESPÈCE	<i>Metschnikowia fructicola</i>	<i>Metschnikowia pulcherrima</i>	<i>Metschnikowia pulcherrima</i>	<i>Suhomyces pyralidae</i>
APPLICATIONS PRINCIPALES	Bioprotection microbiologique de référence sur équipement, vendange et moût. Évite les dérivés acétiques avant FA	Stabulation à froid des jus et des bourbes Révélation et préservation des arômes variétaux	Bioprotection spécifique des moûts contre l'oxydation et les altérations microbiennes	Bioprotection spécifique préfermentaire contre les <i>Brettanomyces</i>
COULEURS DE VIN PRIORITAIRE <small>(toutes couleurs de vin restent possibles)</small>				
LUTTE CONTRE <i>HANSENIASPORA UVARUM</i>	*** **	** **	** **	*
LUTTE CONTRE LES BACTÉRIES ACÉTIQUES	*** **	** **	** **	*
LUTTE CONTRE <i>BRETTANOMYCES</i>	**			** **
PROTECTION OXYDATIVE	*	***	*** **	
AUTRES CARACTÉRISTIQUES	Validée pour la bioprotection des surfaces des équipements	Activité β-lyase préfermentaire	Diminution du cuivre	Facteur d'inhibition des <i>Brettanomyces</i>
POUVOIR FERMENTAIRE	Non			
DOSE D'UTILISATION MOYENNE	5 - 20 g/hl selon risque	Minimum 5 g/hl Optimal 10 g/hl	Minimum 5 g/hl Optimal 10 g/hl	À partir de 5 g/hl
MOMENT D'APPLICATION	Aussitôt que possible (idéalement sur vendange durant le transport, voire avant sur équipements de récolte ou réception)			

# VERS DE NOUVEAUX HORIZONS SENSORIELS

NOS SOLUTIONS	 <b>IOC DI-VINA™</b>	 <b>IOC CALYPSO™</b>	 <b>LEVEL² BIODIVA™</b>	 <b>LEVEL² LAKTIA™</b>
ESPÈCE	<i>Hanseniaspora vineae / Saccharomyces cerevisiae</i>	<i>Metschnikowia pulcherrima</i>	<i>Torulaspora delbrueckii</i>	<i>Lachancea thermotolerans</i>
APPLICATIONS PRINCIPALES	Douceur, ampleur et stabilité de la mousse pour les vins effervescents	Stabulation à froid des jus et des bourbes Révélation et préservation des arômes variétaux	Complexité aromatique et rondeur	Bioacidification et fraîcheur dans une large gamme de conditions
COULEURS DE VIN PRIORITAIRE <small>(toutes couleurs de vin restent possibles)</small>				
CONTRIBUTION AU VOLUME EN BOUCHE ET AU GRAS	***** Libération précoce de composés naturels levuriens	*	*** Forte production de polyols	*
STABILISATION DE LA MOUSSE DES VINS EFFERVESCENTS	*****		**	
RÉVÉLATION AROMATIQUE	*	***** (Thiols variétaux – agrumes, fruits exotiques)	***** (Esters ramifiés – fruits à noyau, fruits rouges, fruits noirs + activité β-glucosidase)	*** (Esters fruités)
PROTECTION OXYDATIVE		***		
AUTRES CARACTÉRISTIQUES	Capacité autolytique précoce et accrue		Sur moûts riches en sucres : limite l'acidité volatile	Production d'acide lactique Diminution pH
POUVOIR FERMENTAIRE	13,5 % vol	Non	8-10 % vol	8-10 % vol
DOSE D'UTILISATION MOYENNE	20 g/hl	Minimum 5 g/hl Optimal 10 g/hl	25 g/hl	25 g/hl
MOMENT D'APPLICATION	Pour initier la fermentation alcoolique Inoculation supplémentaire non requise pour la terminer	Aussitôt que possible, au moins 24 h avant l'inoculation de <i>Saccharomyces cerevisiae</i>	Pour initier la fermentation alcoolique, au moins 24 h avant l'inoculation de <i>Saccharomyces cerevisiae</i>	Au moins 24 h avant l'inoculation de <i>Saccharomyces cerevisiae</i>

**NOS LEVURES  
NON-SACCHAROMYCES  
SONT DES LEVIERS  
PUISSANTS ET ORIGINAUX  
POUR CONCOURIR À  
LA QUALITÉ DE VOS VINS.**



**Rapprochez-vous de vos interlocuteurs IOC**

pour explorer avec eux  
la galaxie de  
la biodiversité  
levurienne !



Nous contacter :  
✉ [ioc@iocwine.com](mailto:ioc@iocwine.com)  
[www.ioc.eu.com](http://www.ioc.eu.com)

