

# IOC B 2000

## LEVURES SECHES ACTIVES

Fraîcheur et intensité aromatique

### ↓ APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

La levure **IOC B 2000** est particulièrement recommandée pour l'obtention de vins blancs ou rosés aromatiques, et facilite l'expression olfactive des cépages et raisins pauvres en précurseurs aromatiques biodisponibles.

Elle allie ainsi les arômes de type esters à une révélation sensible de notes variétales, pour un bouquet intense, fruité et frais.

### ↓ CARACTERISTIQUES ŒNOLOGIQUES

- Espèce: *Saccharomyces cerevisiae*.
- Facteur Killer: K2 actif.
- Résistance à l'alcool : modérée (14% vol).
- Besoins en azote: faibles. Privilégier des nutriments complexes ou organiques pour prévenir l'apparition d'odeurs soufrées.
- Assure des fermentations régulières entre 12°C et 24°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 ACTIPROTECT +.
- Vitesse de fermentation: modérée.
- Production de glycérol: modérée.
- Production d'acidité volatile: faible.
- Production de SO<sub>2</sub>: moyenne.
- Formation d'écume: faible.
- Compatibilité avec les bactéries lactiques en co-inoculation / en inoculation séquentielle: faible / moyenne.

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