

# IOC BoreAL™

Un vent de fraîcheur sur vos vins



## LEVURES SÈCHES ACTIVES

## FICHE TECHNIQUE

### ➤ APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

La levure **IOC BoreAL™** est une levure *Lachancea thermotolerans* aux capacités fermentaires originales et uniques. Elle contribue à la complexité aromatique des vins produits et est capable de produire de l'acide L-lactique à partir des sucres.

**IOC BoreAL™** est utilisée en phase préfermentaire au moins 24 heures avant inoculation de la levure *Saccharomyces cerevisiae* choisie pour conduire la fermentation alcoolique.

### ➤ CARACTÉRISTIQUES ŒNOLOGIQUES

- Espèce : *Lachancea thermotolerans*.
- Résistance à l'alcool : < 10 % vol.
- Résistance au SO<sub>2</sub> : en vin rouge, sulfitage < 40 mg/L. En vin blanc ou rosé : SO<sub>2</sub> libre < 15 mg/L.
- Besoins en azote : élevés. Dans tous les cas, assurer une nutrition classique pour la levure *Saccharomyces cerevisiae*, toutefois systématiquement complétée par un ajout de 25 g/hL de phosphate diammonique au 1/3 et la fermentation alcoolique. Si azote assimilable initial < 110 mg/L, ajouter aussi 30 g/hL nutriment organique après l'inoculation de **IOC BoreAL™**.
- Température optimale de développement pour l'acidification 18-25 °C. Eviter les températures trop basses (< 16 °C) afin d'assurer une croissance suffisamment rapide.
- Phase de latence : courte.
- Production d'acidité volatile : faible.
- Production de SO<sub>2</sub> : très faible.
- Production d'éthanal : très faible.
- Production de glycérol : élevée.
- Formation d'écume : très faible.
- L'acide lactique inhibe les bactéries lactiques : l'usage de bactéries œnologiques sélectionnée est recommandée en co-inoculation (avant ou juste après levurage avec *S. cerevisiae*) si on souhaite réaliser la fermentation malolactique.

### ➤ CARACTÉRISTIQUES 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

#### 1<sup>ère</sup> inoculation : **IOC BoreAL™**

- Dose d'emploi : 25 g/hL de moût.
- Réhydrater dans 10 fois son poids d'eau à 20-30 °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 semer et le milieu de réhydratation ne doit jamais être supérieure à 10 °C. La durée totale de réhydratation ne doit jamais excéder 45 minutes. Incorporer au moût à l'abri de l'air avec un remontage d'homogénéisation.
- Attendre 24 heures ou plus avant la seconde inoculation. Une inoculation différée conduira à une production plus élevée d'acide lactique et doit être privilégiée si la température du moût est faible (< 18 °C).

#### 2<sup>ème</sup> inoculation : **Saccharomyces cerevisiae**

- Dose d'emploi : 20 à 30 g/hL
- Suivre le protocole classiquement recommandé.

### ➤ CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- Sachet en laminé d'aluminium polyéthylène de 500 g sous vide.
- À stocker à une température comprise entre 4 et 11 °C, supporte des transports sur 3 jours jusqu'à 20 °C. Une fois ouvert le produit doit être utilisé rapidement.

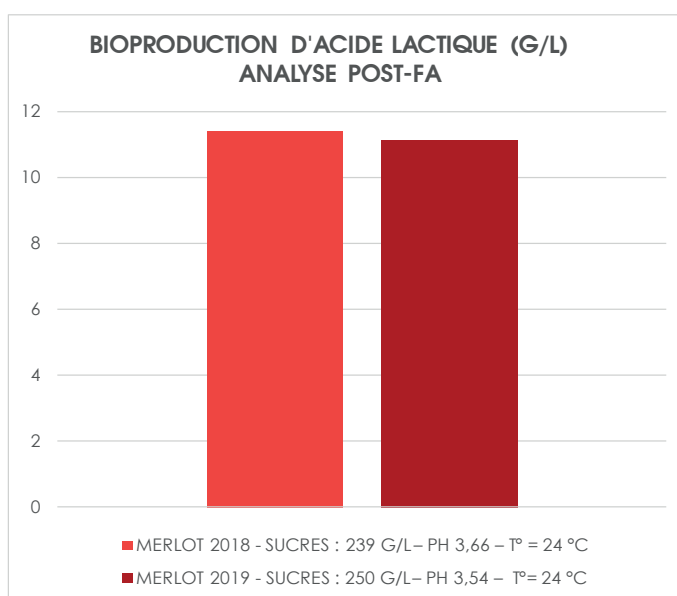
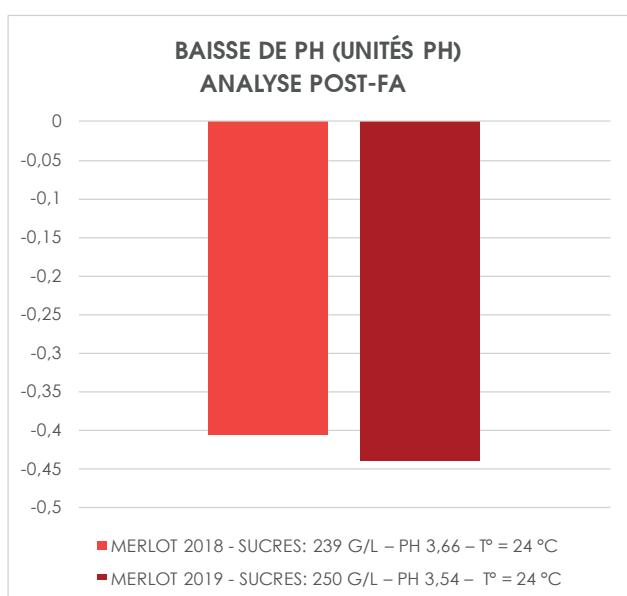
# IOC BoreAL™

Un vent de fraîcheur sur vos vins



## FICHE TECHNIQUE

### Un impact significatif sur l'acidification des moûts



(Expérimentations réalisées en laboratoire. 20 g/hL IOC BoreAL™ à T0 puis 25 g/hL IOC 18-2007 après 48 heures – Nutrition levurienne à T0 et à 1/3 FA).

L'acide lactique bioproduit par IOC BoreAL™ rééquilibre nettement la sensation de fraîcheur dans les vins. Contrairement à d'autres acides, il est d'origine vivante (non issu de chimie de synthèse), stable dans le temps (pas de précipitations sous forme de sels), et confère également de la rondeur au vin.

IOC BoreAL™ contribue également, grâce à son métabolisme unique, à la complexité aromatique des vins et améliore leur stabilité microbiologique par effet bioprotecteur indirect (acidification).