



Douceur, ampleur et stabilité de la mousse des vins effervescents

↓ APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

IOC DI-VINA™ est issue d'un programme de recherche visant à tirer parti de la biodiversité levurienne pour contribuer à la qualité des vins effervescents.

Elle associe les capacités sensorielles exceptionnelles d'une souche spécifique *Hanseniaspora vineae* à la robustesse fermentaire d'une levure *Saccharomyces cerevisiae* complémentaire. À travers son autolyse précoce pendant la fermentation alcoolique primaire et sa libération de composés actifs levuriens, elle permet d'améliorer la rondeur des vins effervescents, ainsi que d'enrober l'acidité et l'agressivité des bulles en bouche.

Sa libération de polysaccharides contribuera également à la stabilité de la mousse du vin effervescent et à sa longueur en bouche.

IOC DI-VINA™ participe en outre à l'élégance et à la complexité aromatique.

↓ CARACTÉRISTIQUES ŒNOLOGIQUES

- Espèces : *Hanseniaspora vineae*, *Saccharomyces cerevisiae*.
 - Facteur Killer : K2 actif (*S. cerevisiae*).
 - Résistance à l'alcool : modérée (au moins 13,5 % vol).
 - Résistance au SO₂ : modérée (≤ 5 g/hL).
 - Besoins en azote : modérés.
 - Assure des fermentations régulières entre 15 °C et 25 °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 protecteur en cas d'alcool élevé.
- Vitesse de fermentation : modérée.
 - Production d'acidité volatile : faible à modérée.
 - Production de SO₂ : très faible.
 - Compatibilité avec les bactéries lactiques en co-inoculation ou en inoculation séquentielle : faible /moyenne. L'utilisation d'INOBACKER™ est recommandée sur pH faibles (<3,15).

↓ 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

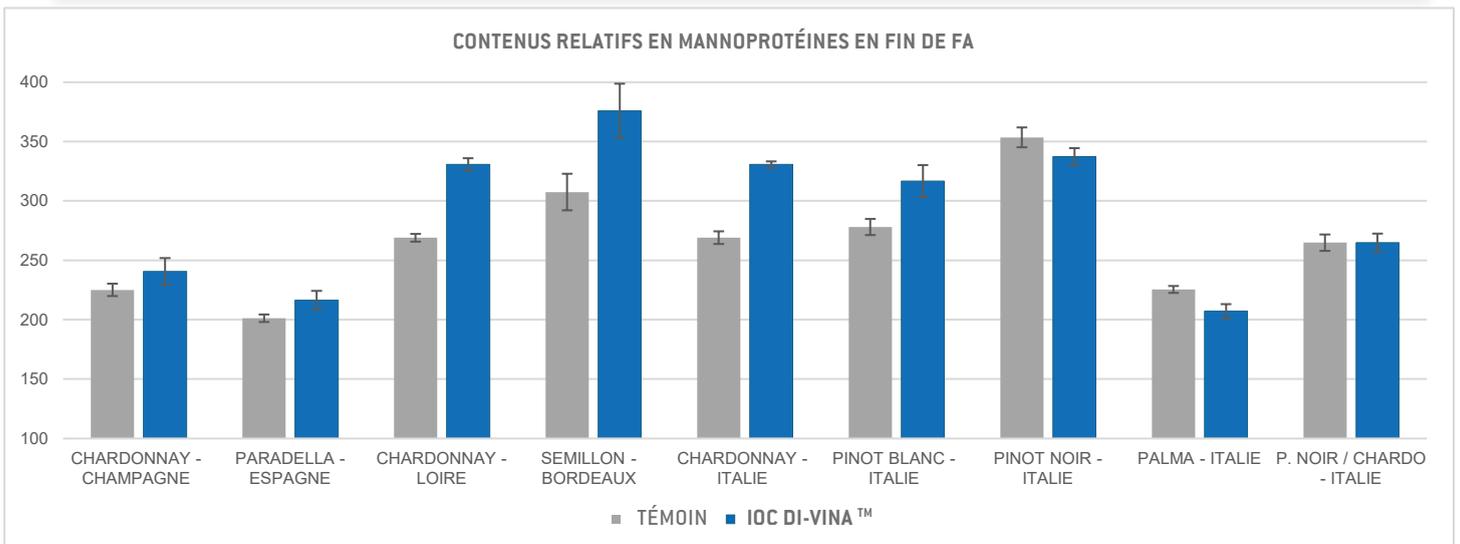
- Dose d'emploi : 20 à 30 g/hL
- Réhydratation simplifiée si utilisation d'ACTIPROTECT EXPRESS™ : dans de l'eau à température ambiante (>15 °C), sans acclimatation du levain à la température du moût. Sinon procéder aux étapes suivantes :
 - Réhydrater dans 10 fois son poids d'eau à 37 °C. La réhydratation 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 d'un protecteur ACTIPROTECT™.
 - Nutrition : ne pas utiliser de sels d'ammonium avant la mi-FA. L'ajout de thiamine (ou de nutriment en contenant) après levurage est essentiel. Notre recommandation : ajouter ACTIVIT O à 40 g/hL au levurage, puis, si l'azote assimilable initial est inférieur à 120 mg/L, procéder à une complémentation supplémentaire au tiers de la FA (nutriment organique voire DAP à 20-40 g/hL).



CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- Sachet en laminé d'aluminium polyéthylène de 500 g sous vide.
- À stocker au froid (4 -11 °C) et au sec. Une fois ouvert le produit doit être utilisé rapidement.

UNE LIBÉRATION PRÉCOCE DE POLYSACCHARIDES : STABILITÉ DE LA MOUSSE AMÉLIORÉE ET ÉLEVAGE ACCÉLÉRÉ



Hanseniapora vineae est une espèce de levure connue pour son autolyse précoce en cours de fermentation alcoolique. Chez **IOC DI-VINA™**, cette aptitude semble parfaitement exprimée. Elle permet d'obtenir précocement, avant le début de l'élevage sur lies, un contenu plus élevé en polysaccharides, permettant d'envisager des élevages plus courts pour les vins effervescents.

Cette caractéristique d'**IOC DI-VINA™** en fait aussi un outil de choix pour limiter l'usage d'additifs enrobant, comme la gomme arabique.

CONTRIBUTION À LA STABILITÉ DE LA MOUSSE

Les protéines et polysaccharides libérés lors de l'autolyse d'**IOC DI-VINA™** sont susceptibles de protéger les bulles des vins effervescents pendant leur ascension et ainsi de stabiliser la mousse formée dans le verre. C'est la tendance répétable que nous observons dans nos essais. L'agressivité des bulles en bouche est également atténuée.

