

IOC DIRECTE UNIVERSE™

LEVURES

Levure spécifiquement développée pour une inoculation directe dans le moût.

↓ APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

La levure **IOC DIRECTE UNIVERSE™** est issue du programme de recherche YEASTCELL™ conduit par la société Lallemand en collaboration avec l'INRAE Sciences pour l'œnologie. Ce projet visait notamment à sélectionner, par évolution adaptative, différentes levures s'acclimatant plus efficacement aux conditions stressantes du moût de raisin, rencontrées lors de l'ensemencement (sucres, acidité, sulfites, température). Ce sont donc ses caractéristiques génétiques uniques qui lui permettent d'être utilisée en inoculation directe sans passer par une phase préalable de réhydratation et sans subir de perte d'efficacité, et ce dans une large gamme de conditions d'utilisation.

IOC DIRECTE UNIVERSE™ simplifie le travail des vinificateurs, sans concession pour sa performance. Elle est utilisée sur vendange rouge, moût blanc et moût rosé avec succès. Elle assure l'expression nette et respectueuse du potentiel aromatique des vins.

↓ CARACTÉRISTIQUES ŒNOLOGIQUES

- Espèces : *Saccharomyces cerevisiae*.
- Résistance à l'alcool : < 15.5 % vol.
- Résistance SO₂ : élevée.
- Vitalité et capacité fermentaire : fortes.
- Besoin en azote : faible à modéré.
- Température optimale de fermentation : 15-30 °C.
- Phase de latence : courte à moyenne.
- Production d'acidité volatile : faible.
- Formation d'écume : très faible.

↓ 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
- Ajouter la levure sans réhydratation préalable, directement en haut de cuve ou mieux encore, durant le remplissage. Un remontage d'homogénéisation est recommandé.

Note : il n'y a aucune contre-indication à inoculer la levure après une réhydratation préalable.

↓ CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- Sacs en laminé d'aluminium polyéthylène de 10 kg sous vide.
- A stocker au frais et au sec. Une fois ouvert, le produit doit être utilisé rapidement.

IOC DIRECTE UNIVERSE™

UN ENSEMENCEMENT PLUS FACILE ET PLUS RAPIDE DES MOÛTS ET VENDANGES...

Ouvrir le sac de levure, saupoudrer la levure sèche active pendant l'encuvage puis une simple homogénéisation du moût : il n'en faut pas plus pour lancer la fermentation avec **IOC DIRECTE UNIVERSE™**.

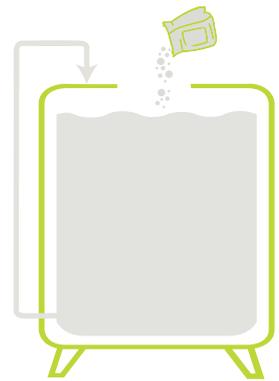
De nombreux travaux ont montré l'avantage considérable de réhydrater les levures œnologiques *Saccharomyces cerevisiae*, quelles qu'elles soient : meilleure vitalité cellulaire, meilleure expression aromatique du moût.

Toutefois, grâce à son patrimoine génétique spécifique révélé lors d'une sélection de levures par évolution adaptative¹ (technique 100 % non OGM), **IOC DIRECTE UNIVERSE™** vous permet d'entrer réellement dans l'univers du levurage direct des moûts sans réhydratation préalable.

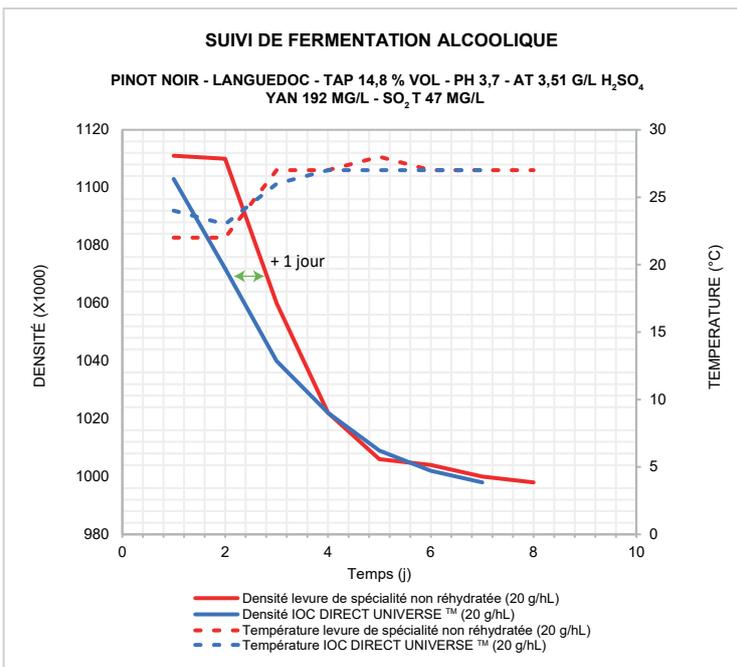
Bien au-delà de simples tests de validation, ce sont donc ses capacités intrinsèques de résistance aux stress multiples du moût qui permettent à **IOC**

DIRECTE UNIVERSE™ d'être inoculée directement sans compromis pour la qualité de la fermentation et des vins. Cette unicité offre aux vinificateurs un outil de simplification du process pour la conduite de fermentations franches, nettes et exprimant le fruité des vins.

Pour des objectifs sensoriels plus précis (thiols, esters, volume en bouche), nous vous recommandons de continuer à mettre en œuvre nos levures de spécialité dédiées, avec réhydratation préalable.



... SANS COMPROMETTRE L'ACHÈVEMENT DE LA FERMENTATION !



IOC DIRECTE UNIVERSE™ en inoculation directe a montré dans l'ensemble des essais et utilisations terrain qui en ont été faites un comportement cinétique exemplaire.

Une fermentation complète, une acidité volatile maîtrisée, des caractéristiques sensorielles exprimées sans masque réductif ou oxydatif, que ce soit en moûts blancs ou rouges.

Une large gamme de conditions fermentaires lui a été présentée (températures, alcool probable, turbidités) sans qu'elle n'en soit perturbée. En comparaison, l'utilisation de levures classiques inoculées sans réhydratation a abouti à des fermentations languissantes voire des arrêts.

¹ Référence : Ferreira D. (2017) Stress resistance during the lag phase of wine fermentation and development of optimized yeasts. PhD Thesis, École Doctorale GAIA, Montpellier.