

IOC eXence

LEVURES SECHES ACTIVES

L'expression variétale intense des vins blancs ou rosés.



↓ APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

IOC eXence est issue d'un croisement naturel entre deux levures, mené en collaboration avec l'Université de Stellenbosch, en Afrique du Sud. Ce procédé a été suivi d'une pression de sélection afin d'isoler la levure aromatique la plus adaptée à la révélation des arômes variétaux thiolés pendant la fermentation des vins blancs ou rosés.

IOC eXence favorise notamment l'estérification du thiol fruité 3SH en son acétate, et amplifie ainsi les arômes exotiques et de fruits de la passion. Cette révélation variétale est soutenue par la formidable capacité d'**IOC eXence** à produire certains esters qui entrent en synergie avec l'expression des thiols.

Robuste et produite selon le procédé YSEO®, **IOC eXence** permettra la préservation des arômes acquis, en limitant l'apparition de métabolites indésirables (SO₂, acidité volatile, H₂S...).

↓ CARACTERISTIQUES ŒNOLOGIQUES

- Espèce: *Saccharomyces cerevisiae*
- Facteur Killer: K2 actif.
- Résistance à l'alcool : 14,5 % vol.
- Besoins en azote : faibles. Privilégier l'azote organique pour prévenir l'apparition d'odeurs soufrées et pour favoriser la révélation des arômes thiolés fruités.
- Assure des fermentations régulières entre 14°C et 24°C.
- Vitesse de fermentation : modérée.
- Production d'acidité volatile : faible.
- Production de SO₂ : faible.
- Levure produite selon le procédé YSEO® de Lallemand.

↓ 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 OEUVRE

- Dose d'emploi: 20 à 30 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 +.

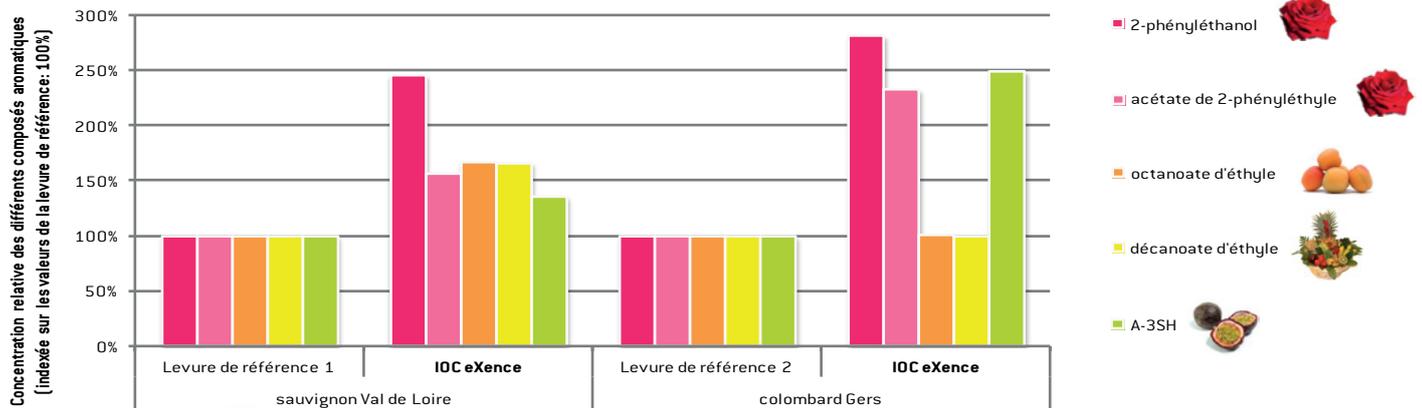
↓ CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- Sachet en laminé d'aluminium polyéthylène de 500 g sous vide.
- A stocker au frais et au sec. Une fois ouvert le produit doit être utilisé rapidement.

IOC eXence

Intensifier la perception des thiols fruités exotiques

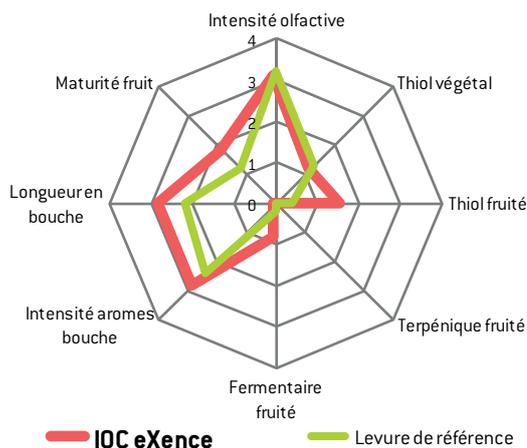
IOC eXence: une forte capacité d'expression du thiol fruité A3SH soutenue par la production d'esters fruités



Les différents essais menés avec **IOC eXence** mettent en évidence sa puissante capacité à transformer une partie du thiol 3SH [agrumes] en son acétate, l'A3SH. Cet arôme évoque les fruits exotiques, notamment le fruit de la passion.

Par ailleurs, **IOC eXence** est une excellente productrice d'esters fruités et floraux qui font ressortir d'autant plus cette expression thiolée exotique, tout autant qu'ils participent à la complexité du nez.

colombar 2012 - analyse sensorielle descripteurs aromatiques



La complexité des arômes produits par **IOC eXence** est confirmée par la dégustation. L'expression principale, sur les thiols fruités avec un caractère mûr relatif aux notes de fruits exotiques, s'accompagne en arrière-plan d'arômes fruités d'origine fermentaire.



Les conditions de fermentation de plus en plus difficiles ont conduit Lallemand à développer un nouveau procédé de production des levures naturelles – le procédé YSEO® – qui optimise la fiabilité de la fermentation alcoolique et réduit les risques de défauts olfactifs d'origine fermentaire [acidité volatile, odeurs soufrées...]. Les levures YSEO® sont 100% naturelles et non-OGM.