

IOC FIZZ +

LEVURES SECHES ACTIVES

Le développement du fruité en méthode cuve close

↓ APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

La levure **IOC FIZZ+** a été sélectionnée pour répondre aux attentes de la production de vins effervescents de haute expression en méthode Charmat (cuve close). Elle possède de très bonnes aptitudes fermentaires en prise de mousse et assure ainsi une seconde fermentation rapide et complète. Elle contribue également à l'intensité aromatique de ces vins en révélant les notes fruitées.

↓ CARACTERISTIQUES ŒNOLOGIQUES

- *Saccharomyces cerevisiae* galactose -.
- Résistance à l'alcool : 14% vol.
- Facteur killer : K2 actif (implantation facilitée).
- Production d'acidité volatile : très faible.
- Assure des fermentations régulières entre 15 et 35°C.

↓ 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

Prise de mousse : 10 à 20 g/hL avec préparation d'un levain.

• Réhydratation :

Réhydrater dans 10 fois son poids d'eau à 35-37°C. Il est essentiel de réhydrater la levure dans un récipient propre. Respecter scrupuleusement les températures, ne pas introduire les levures dans une solution dont la température est supérieure à 40°C.

Agiter doucement puis laisser reposer 20 minutes. L'utilisation du protecteur de levure HYDRA PC en phase réhydratation est vivement conseillée.

• Préparation du levain :

Après réhydratation, il est nécessaire d'acclimater la levure à l'alcool et aux conditions spécifiques des vins (pH, sucres, SO₂, température...). Pour cela réaliser un pied de cuve de 12 à 24h qui doit être suivi d'une phase de multiplication de 3 jours environ. Cette phase permettra d'obtenir un ferment actif et suffisamment concentré pour réaliser la prise de mousse. Suivre les conseils de votre œnologue.

↓ 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.