

IOC Infini'TwICE™

LEVURES SECHES ACTIVES

Le parfait équilibre entre volume et fraîcheur des vins blancs, sans limite

↓ APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

La levure **IOC TwICE™** a été sélectionnée par l'Institut Français de la Vigne et du Vin de Beaune, comme étant la plus adaptée à l'élaboration de vins de chardonnay frais, complexes et équilibrés.

Issue des connaissances acquises par IOC sur le comportement des levures en mélange, **IOC Infini'TwICE™** est une véritable synergie entre **IOC TwICE™** et une levure aux fortes capacités fermentaires ; elle permet désormais d'étendre les conditions d'utilisations œnologiques de cette levure exceptionnelle.

Les essais réalisés confirment l'aptitude d'**IOC Infini'TwICE™** à valoriser les arômes frais d'agrumes (notamment citron), de pêche, d'abricot et de fleurs, tout en équilibrant le volume en attaque et milieu de bouche par une sensation plaisante de fraîcheur finale. Ces caractéristiques la destinent non seulement aux vins de chardonnay mais aussi à d'autres cépages tels que viognier, grenache, sémillon, vermentino, airen, muscat...).

↓ CARACTÉRISTIQUES ŒNOLOGIQUES

- Espèce : *Saccharomyces cerevisiae* (souches **IOC TwICE™** et Y6).
- Facteur Killer : K2 actif.
- Résistance à l'alcool : 15,5 % vol.
- Besoins en azote : modérés. Une complémentation nutritionnelle est à adapter en fonction du niveau initial d'azote assimilable. Privilégier des nutriments aminés en début de fermentation, puis au tiers de la fermentation ajouter de l'azote ammoniacal voire des nutriments mixtes.
- Assure des fermentations régulières entre 15 °C et 25 °C (optimum : 18-23 °C). Éviter les températures trop élevées ou trop basses pour un bon déroulement de la fermentation.
- Phase de latence : courte.
- Vitesse de fermentation : modérée.
- Production d'acidité volatile : faible.
- Production de SO₂ : très faible.
- Production d'éthanal : très faible.
- Formation d'écume : très faible.
- Compatibilité avec les bactéries œnologiques en co-inoculation / en inoculation séquentielle : bonne / très bonne.
- Levure **IOC TwICE™** produite selon le procédé YSEO® de Lallemand.

↓ 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 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.
- À stocker au frais et au sec. Une fois ouvert le produit doit être utilisé rapidement.

IOC Infini'TwICE™

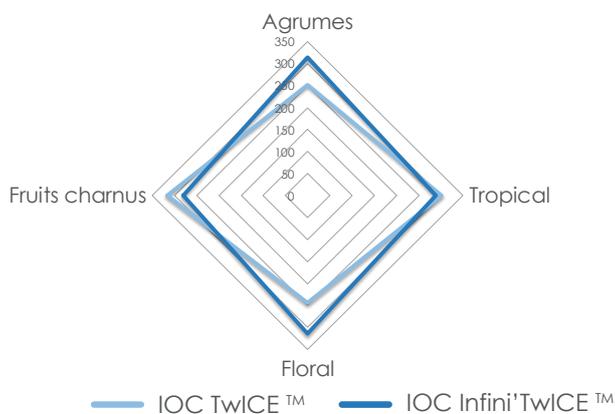
Une contribution sensorielle reconnue et plébiscitée



CHARDONNAY (BOURGOGNE)

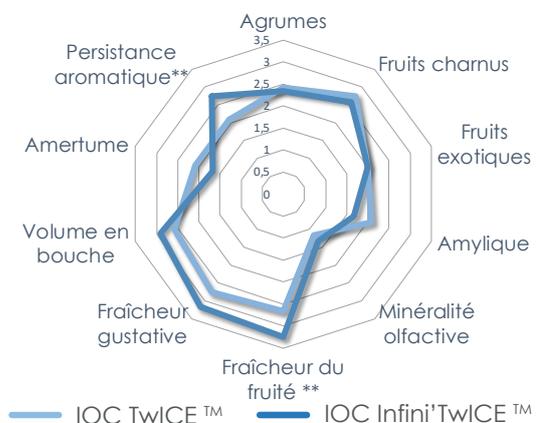
13.6 % VOL - YAN = 156 MG/L - PAS DE NUTRITION - T = 15 °C (PUIS 18°C)
IMPACT SUR LES COMPOSÉS D'ARÔMES REGROUPÉS EN FAMILLES

(SOMME NORMALISÉE DES CONCENTRATIONS DES COMPOSÉS AROMATIQUES IMPLIQUÉS DIVISÉES PAR LEUR SEUIL DE PERCEPTION)



CHARDONNAY (LANGUEDOC)

13.7 % VOL - YAN = 110 MG/L - NUTRITION T0 et T1/3 (ACTIVIT O 20 + 20) - T = 18 °C
ANALYSE SENSORIELLE



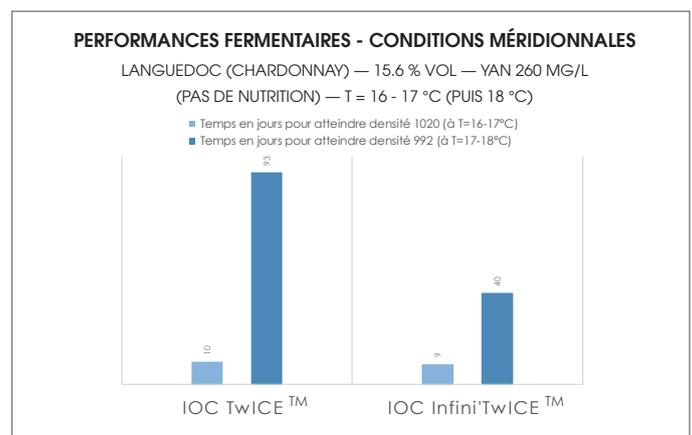
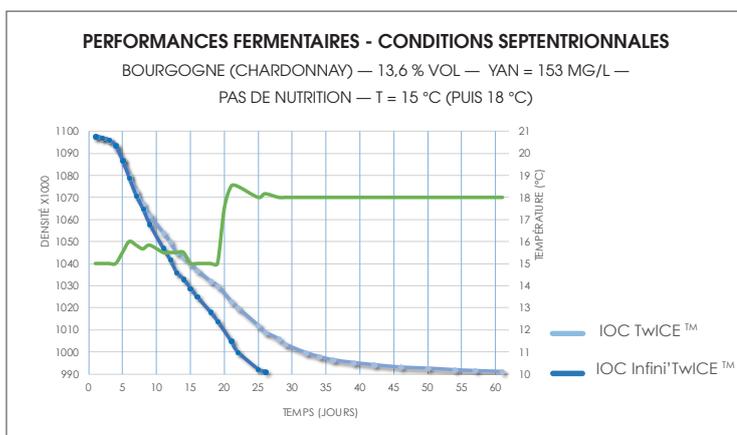
(Expérimentations réalisées en cuverie expérimentale. À gauche : IFV Beaune; à droite : Unité expérimentale INRAE de Pech Rouge™).

La véritable **synergie** entre les deux levures composant **IOC INFINI'TWICE™** assure une forte survie d'**IOC TWICE™** jusqu'à la fin de la fermentation, lui permettant de contribuer de manière significative à la révélation du potentiel du raisin.

IOC INFINI'TWICE™ amplifie ainsi toutes les capacités de révélation aromatique appréciées par les utilisateurs d'**IOC TWICE™** : arômes de **citron**, de fruits exotiques, d'abricot et de pêche, complétés par des notes florales légères.

Et en bouche, toujours cet équilibre rare entre **ampleur** / rondeur et sensation de **fraîcheur finale**.

Une plus large gamme de conditions de vinification



(Expérimentations réalisées en cuverie expérimentale. À gauche : IFV Beaune; à droite : IFV Nîmes-Rodilhan).

En conditions non limitantes, les cinétiques de fermentation d'**IOC TwICE™** et d'**IOC Infini'TwICE™** sont similaires, de même que les profils sensoriels des vins obtenus. En conditions limitantes pour **IOC TwICE™** seule, qu'elles soient plutôt liées à des climats « frais » ou bien « chauds », **IOC Infini'TwICE™** permet de **sécuriser nettement les fins de fermentation** et de mieux **préserver les qualités sensorielles** révélées.