IOC
Révélons votre différence

FICHE TECHNIQUE

IOC R 9008 ™

LEVURES SECHES ACTIVES

Volume, fruits mûrs, salinité et longévité

APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

Grâce à sa forte production de polysaccharides, dans les vins à fort degré alcoolique, **IOC R 9008 ™** permet de limiter la sensation brûlante due à l'éthanol. Elle est l'une des levures les plus intéressantes pour gérer la longévité. En effet, elle permet de diminuer les risques d'arômes herbacés et les sensations tanniques agressives sur les cépages sensibles: merlot, cabernet-sauvignon, cabernet franc, carménère, malbec, grenache, etc.

Dans les conditions difficiles des moûts issus de zones viticoles chaudes, elle participe à la limitation de la perception de la sécheresse et de l'amertume, tout en intensifiant la minéralité/salinité et la longueur en bouche.

IOC R 9008 ™ a été sélectionnée pour développer les arômes fruits mûrs complexes et le volume en bouche des vins rouges structurés issus de raisins concentrés, à pleine maturité.

CARACTERISTIQUES ŒNOLOGIQUES

- Espèce : *Saccharomyces cerevisiae*.
- Facteur Killer : sensible.
- Résistance à l'alcool : élevée (16 % vol).
- Besoins en azote : faibles. Privilégier des nutiments complexes pour prévenir l'apparition d'odeurs soufrées.
- Assure des fermentations régulières entre 18 °C et 30 °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 ACTIPROTECT +™.
- Vitesse de fermentation: modérée.
- Production de glycérol : élevée.
- Production d'acidité volatile : moyenne.
- Production de SO_2 : très faible.
- Formation d'écume : modérée.
- Compatibilité avec les bactéries lactiques en co-inoculation ou en inoculation séquentielle : bonne.

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

- 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 ensemencer 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 et 10 kg sous vide.

A stocker au frais et au sec. Une fois ouvert le produit doit être utilisé rapidement.

IOC
ZI de Mardeuil - Allée de Cumières
BP 25 - 51201 EPERNAY Cedex France

Tél. +33 (0)3 26 51 96 00
Fax +33 (0)3 26 51 02 20
www.ioc.eu.com

L'information contenue dans cette fiche est celle dont nous disposons en l'état actuel de nos connaissances. Elle ne dispense en rien les utilisateurs de prendre leurs propres précautions et de réaliser leurs propres essais. Toute réglementation en vigueur doit être scrupuleusement observée.

VERSION 14.02.2023

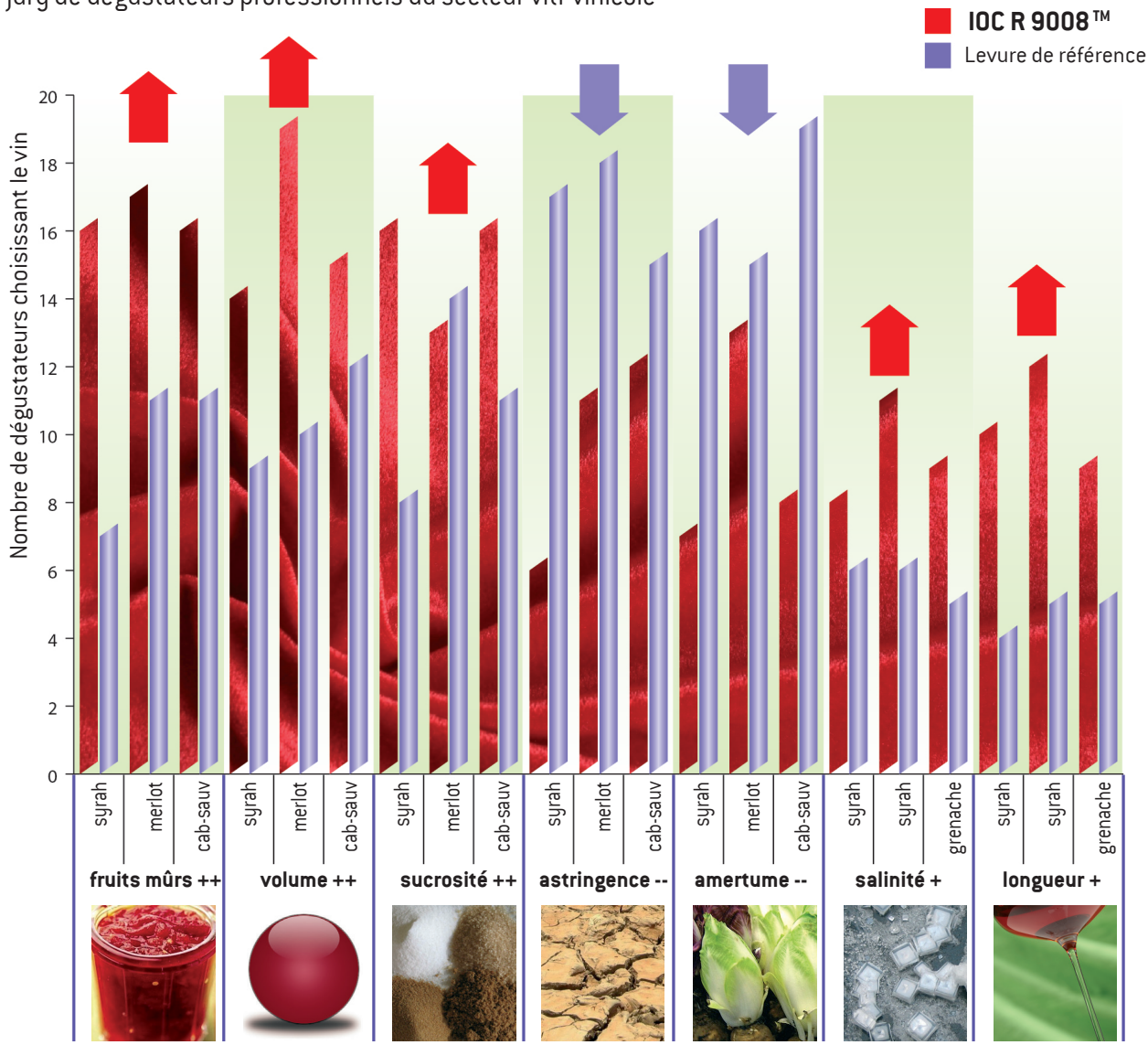
IOC
Révélons votre différence

FICHE TECHNIQUE

IOC R 9008 ™

« De la minéralité et des fruits mûrs dans un gant de velours »

Analyse sensorielle sur vins (2009)
jury de dégustateurs professionnels du secteur viti-vinicole



IOC R 9008 ™ a montré lors de nombreux essais et vinifications sa propension à développer les arômes de fruits mûrs des vendanges concentrées. En accroissant l'onctuosité et le volume en bouche des matières riches en tanins, les vins obtenus évoquent l'épaisseur, la densité, le grain mais aussi la douceur du velours.

Il a été également noté dans ces analyses sensorielles une tendance à mettre en valeur la salinité des vins et du terroir, contribuant ainsi fortement à la sensation de longueur en bouche.

IOC
ZI de Mardeuil - Allée de Cumières
BP 25 - 51201 EPERNAY Cedex France

Tél. +33 (0)3 26 51 96 00
Fax +33 (0)3 26 51 02 20
www.ioc.eu.com

L'information contenue dans cette fiche est celle dont nous disposons en l'état actuel de nos connaissances. Elle ne dispense en rien les utilisateurs de prendre leurs propres précautions et de réaliser leurs propres essais. Toute réglementation en vigueur doit être scrupuleusement observée.

VERSION 14.02.2023