

# IOC RÉVÉLATION THIOLS

## LEVURES SECHES ACTIVES

La pleine expression des thiols fruités.

### ↓ APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

**IOC RÉVÉLATION THIOLS** est le levain spécifique des vins blancs et rosés fondés sur l'expression des thiols variétaux, composés aromatiques responsables des notes variétales caractéristiques de nombreux cépages tels que le sauvignon blanc, le colombar ou la syrah.

En règle générale, seule une infime proportion des précurseurs thiolés présents dans le raisin est convertie en arômes par la levure. Cependant, lors de la fermentation alcoolique réalisée avec la levure **IOC RÉVÉLATION THIOLS**, ce pourcentage de conversion est accru et permet d'exprimer un potentiel aromatique supérieur à celui accordé par la plupart des levures.

L'activité enzymatique d'**IOC RÉVÉLATION THIOLS** lui permet de contribuer fortement à l'expression des arômes d'agrumes et de fruit de la passion. En revanche, **IOC RÉVÉLATION THIOLS** limite la participation des notes végétales au bouquet du vin.

**IOC RÉVÉLATION THIOLS** peut également apporter de la complexité aux vins rouges (gamay, pinot, syrah...), dans lesquels les thiols variétaux participent aux arômes de petits fruits noirs.

### ↓ CARACTERISTIQUES ŒNOLOGIQUES

- Espèce: *Saccharomyces cerevisiae*
- Facteur Killer: K2 actif.
- Résistance à l'alcool : élevée (15% vol).
- Besoins en azote: modérés. Privilégier l'azote organique pour prévenir l'apparition d'odeurs soufrées et pour favoriser la révélation des arômes.
- Assure des fermentations régulières entre 15°C et 25°C. Température généralement recommandée pour l'expression des thiols: 16-18°C.
- Clarification du moût recommandée: entre 20 et 80 NTU.
- Phase de latence: courte.
- Vitesse de fermentation: modérée.
- Production de glycérol: modérée.
- Production d'acidité volatile: faible à modérée.
- Production de SO<sub>2</sub>: moyenne.
- Formation d'écume: faible.

### ↓ 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

- 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 ensemercer 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.

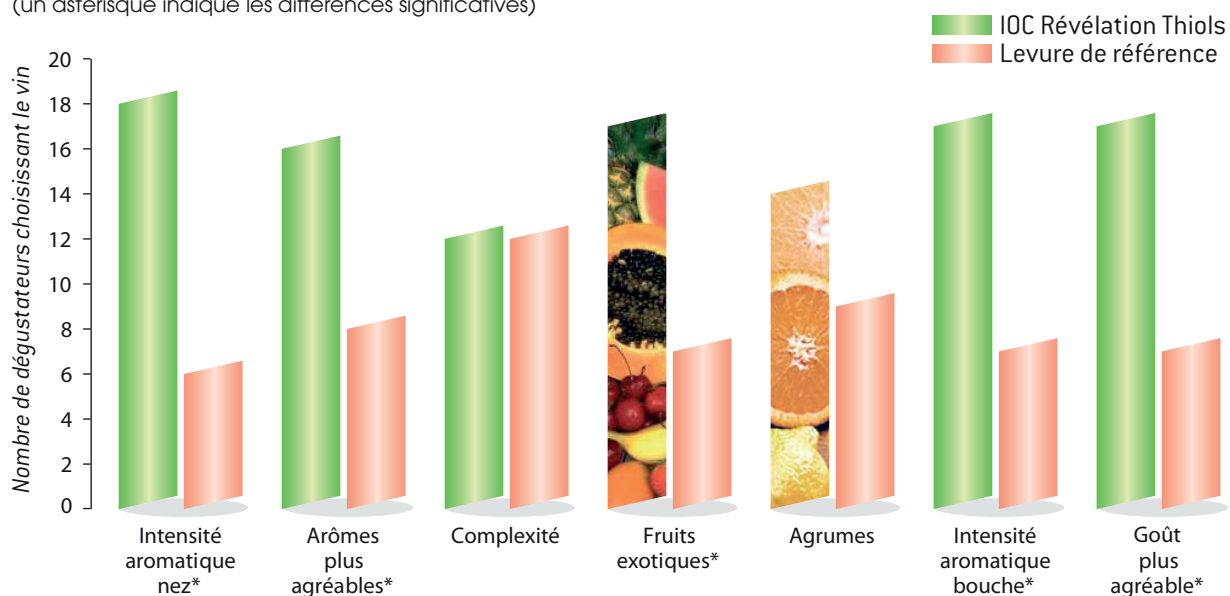
# IOC RÉVÉLATION THIOLS

**Une orientation fruitée plébiscitée par les consommateurs**

Expérimentation comparative menée sur cépage colombar - vins dégustés 3 mois après fermentation alcoolique par un jury de 24 dégustateurs consommateurs ne travaillant pas dans le secteur viti-vinicole.

## Classement des deux vins selon leurs caractéristiques sensorielles

(un astérisque indique les différences significatives)



L'activité enzymatique de **IOC RÉVÉLATION THIOLS** lui permet de libérer plus particulièrement le 3MH à partir de ses précurseurs, et ce, dans des conditions très diverses.

Le 3MH contribue fortement à l'expression des arômes d'agrumes et de fruit de la passion.

En revanche, **IOC RÉVÉLATION THIOLS** révèle moins de 4MMP, limitant ainsi la participation des notes végétales au bouquet du vin.

## Résultats de différentes expérimentations comparant IOC RÉVÉLATION THIOLS aux levures de référence classiquement utilisées pour l'obtention de thiols

