

# IOC B 3000

## LEVURES SECHES ACTIVES

**Fruits jaunes, fleurs et volume en bouche.**

### ↓ APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

**IOC B 3000** est la levure spécifique des vins blancs fondés sur l'élégance. Elle met en valeur l'intensité et la complexité aromatiques des vins, sur des notes de fruits jaunes et de fleurs. Ses bonnes capacités de fermentation en font un allié de choix pour prévenir les risques d'apparition d'odeurs soufrées dites "de réduction" ; elle permet ainsi d'obtenir des vins plus nets.

**IOC B 3000** contribue au volume en bouche et se révèle être une excellente levure d'élevage ; après quelques mois, les vins obtenus présentent une très belle persistance aromatique.

Elle a été sélectionnée pour son aptitude à révéler des vins fruités, harmonieux et ronds.

### ↓ CARACTERISTIQUES ŒNOLOGIQUES

- Espèce: *Saccharomyces cerevisiae*.
- Facteur Killer: sensible.
- Résistance à l'alcool : modérée (14% vol).
- Besoins en azote: modérés. Privilégier des nutriments complexes pour prévenir l'apparition d'odeurs soufrées.
- Assure des fermentations régulières entre 14°C et 24°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: modérée.
- Production d'acidité volatile: faible.
- Production de SO<sub>2</sub>: très faible.
- Formation d'écume: faible.
- Compatibilité avec les bactéries lactiques en co-inoculation / en inoculation séquentielle: excellente / excellente.

### ↓ 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 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

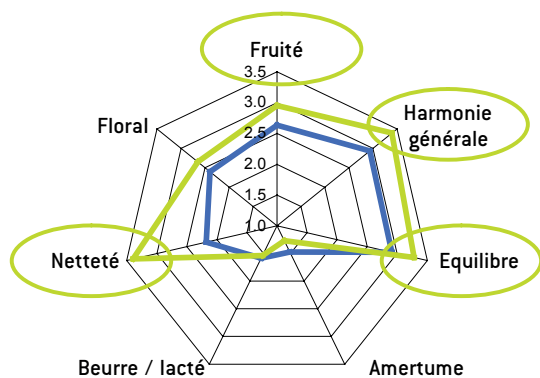
- Sachet en laminé d'aluminium polyéthylène de 500 g sous vide.
- A stocker au frais et au sec. Une fois ouvert le produit doit être utilisé rapidement.

↘ **IOC B 3000: la complexité aromatique et l'harmonie en bouche**

**Les résultats des expérimentations terrain**

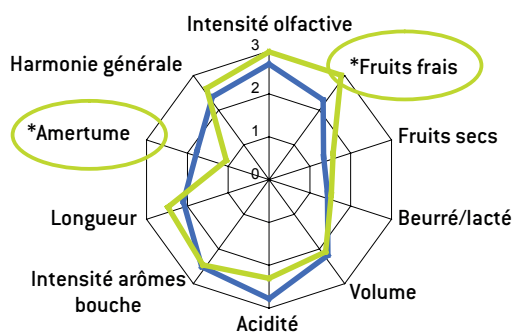
**chardonnay 2009**

Moyennes des notes de dégustation obtenues  
jury professionnel (19 dégustateurs)  
principales tendances observées



**ugni blanc 2009**

Moyenne des notes de dégustation obtenues  
Jury professionnel (21 dégustateurs)  
\*: différence significative au seuil de 5%



— Levure Témoin  
— IOC B 3000

**IOC B 3000**

**Commentaires de dégustation des utilisateurs d'IOC B 3000 sur différents cépages:**

- Sauvignon, Cépages Alsaciens
- Chardonnay / Champagne
- Grenache / Provence
- Chardonnay / Bourgogne
- Viognier / Côtes du Rhône
- Chardonnay / Vallée du Rhône
- Roussane, Grenache / Roussillon
- Vins moëlleux / Jurançon - Roussillon
- Grenache blanc, Clairette / Provence

*Arômes fins, élégants, bonne fermentation*  
*Bouche sur la rondeur, agrumes*  
*Jolis arômes de fruits à noyaux*  
*Bonne expression aromatique, du gras*  
*Très gras sur des fruits blancs (pêche, poire,...) et des agrumes*  
*Vins gras avec une bonne longueur, fruits blancs et jaunes*  
*Gras sur des fruits jaunes et une finale d'agrumes*  
*Très bons résultats sur moëlleux*  
*Frais expressif, fruits blancs et épices, bel équilibre*