

IOC BE FRUITS

LEVURES SECHES ACTIVES

Maîtrise des teneurs en sulfites pour des vins riches en esters fruités



APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

IOC BE FRUITS est issue d'une technologie innovante de sélection de levures.

Véritable outil de révélation des esters fruités (fruits rouges, ananas et agrumes) dans les vins blancs ou rosés, elle ne possède ainsi pas la capacité de former du SO₂. En outre, elle permet de réduire la formation d'éthanal, molécule qui combine fortement les sulfites.

L'ensemble de ces caractéristiques définissent **IOC BE FRUITS** comme un outil exceptionnel pour la production de vins sains, nets et aux arômes intenses de fruits frais, tout en permettant de limiter les teneurs en sulfites à leur plus bas niveau.

CARACTERISTIQUES ŒNOLOGIQUES

- Espèce : *Saccharomyces cerevisiae*.
- Facteur Killer : K2 actif.
- Résistance à l'alcool : modérée (14 % vol).
- Besoins en azote : faibles.
- Assure des fermentations régulières entre 12°C et 24°C.
- Conditions optimales pour l'expression des esters fruités : Clarification du moût : 20-80 NTU ; Température de fermentation : 12-15°C.
- Phase de latence : courte.
- Vitesse de fermentation : modérée à rapide.
- Production de glycérol : modérée.
- Production d'acidité volatile : faible.
- Production de SO₂ : quasi-nulle.
- Production d'H₂S : quasi-nulle.
- Production d'éthanal : très faible.
- Production 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 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 sous vide.
- A stocker au frais et au sec. Une fois ouvert le produit doit être utilisé rapidement.

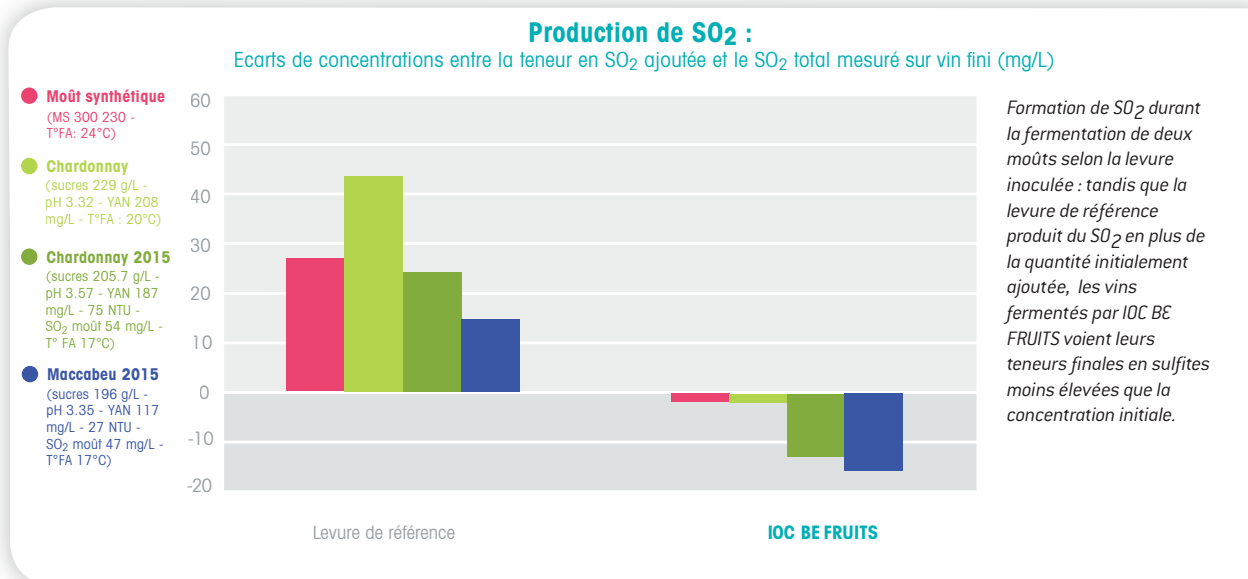


L'outil naturel pour la limitation des sulfites dans les vins fruités

INTENSITÉ DES ARÔMES FRUITÉS FRAIS : LA RÉVÉLATION DES ESTERS

Dans la lignée de la levure IOC B 2000, référence reconnue dans le monde entier pour la révélation des esters fruités, **IOC BE FRUITS** permet l'obtention de teneurs élevées en esters d'acétate (associé généralement aux arômes de fruits frais, fraise, ananas, bonbon anglais et agrumes) sans dénaturer la contribution des arômes variétaux de type thiols.

La pureté de cette expression fruitée est amplifiée par l'incapacité d'**IOC BE FRUITS** à produire des composés soufrés négatifs, véritables masques aromatiques. En effet, alors que la plupart des levures peut accumuler les sulfites à partir des sulfates – de manière plus ou moins importante selon les souches et les conditions fermentaires –, **IOC BE FRUITS** ne présente pas cette aptitude.



LA MAÎTRISE DES SULFITES DANS LES VINS PASSE PAR CELLE DE L'ÉTHANAL

La plupart des levures peut libérer des quantités variables d'éthanal dans les vins. Cette formation peut intervenir notamment (mais pas uniquement) en réaction à des ajouts pré-fermentaires de sulfites dans le moût.

Or, l'éthanal est le principal combinant du SO₂ dans les vins, conduisant souvent à augmenter les doses pour avoir une concentration de SO₂ libre suffisante, mais au prix d'une teneur en SO₂ total bien plus élevée.

IOC BE FRUITS, de par ses caractéristiques héréditaires, ne peut pas produire des niveaux élevés d'éthanal et permet ainsi de limiter les sulfitages – avec une efficacité maximale de ces derniers.

Associée aux stratégies et outils développés par IOC pour la maîtrise de l'oxydation et des contaminations microbiologiques, que ce soit lors des étapes pré-fermentaires, fermentaires ou en élevage, **IOC BE FRUITS** est un levier puissant de réduction des concentrations en SO₂.



Levure sélectionnée en collaboration avec

