

## IOC BIO

### LEVURES SECHES ACTIVES

#### Levure organique sélectionnée pour la vinification



#### ↓ APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

**IOC BIO** est une levure certifiée organique qui remplit toutes les conditions exigées par les règlements européens (834/2007 et 1254/2008) et l'organisme de certification organique SGS. Cette levure ne contient donc pas de monostéarate de sorbitane (E491). Tous les intrants utilisés lors du process de production de cette levure sont conformes au cahier des charges pour la certification biologique.

**IOC BIO** IOC BIO été sélectionnée pour préserver la typicité des vins. Elle n'intervient pas sur une fraction aromatique au détriment d'une autre et laisse pleinement s'exprimer le cépage, sans arômes dits « technologiques ».

Elle permet une grande souplesse d'utilisation, sur toutes les couleurs de vins tranquilles aussi bien qu'en prise de mousse.

#### ↓ CARACTERISTIQUES ŒNOLOGIQUES

- Espèce: *Saccharomyces cerevisiae*
- Facteur Killer: K2 actif.
- Résistance à l'alcool : 16 % vol.
- Besoins en azote : faibles. Privilégier l'azote organique pour prévenir l'apparition d'odeurs soufrées.
- Phase de latence: courte. L'inoculation dès l'encuvage est hautement recommandée pour des performances optimales
- Assure des fermentations régulières entre 14°C et 28°C.
- Vitesse de fermentation : élevée.
- Production d'acidité volatile : 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 OEUVRE

- 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.

#### ↓ 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.