

IOC BY

LEVURES SECHES ACTIVES

➤ APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

La souche **IOC BY** est préconisée pour la vinification des vins blancs, rosés et rouges légers.

IOC BY présente une grande résistance aux degrés alcooliques élevés. Elle assure une fermentation régulière et complète, sans apporter de caractère aromatique particulier au vin.

➤ CARACTERISTIQUES ŒNOLOGIQUES

- Espèce: *Saccharomyces cerevisiae* galactose -
- Résistance à l'alcool : élevée (>15% vol).
- Production de SO₂ : modérée.
- Production de composés soufrés : faible.
- Production d'acidité volatile : faible.
- Formation d'écume : très faible.
- Formation d'alcools supérieurs : faible.
- Dégradation de l'acide malique : élevée.

➤ 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

- Vins blancs et rosés : 10 à 20 g/hL de moût.
- Vins rouges : 20 à 25 g/hL de moût.
- Reprise de fermentation : 10 à 20 g/hL avec préparation d'un levain.

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 sous vide : 500 g, 10 kg
- A stocker au frais et au sec. Une fois ouvert le produit doit être utilisé rapidement.