

IOC HARMONIE

LEVURES SECHES ACTIVES

Vinification des vins blancs, rosés et rouges.

↓ APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

La levure **IOC HARMONIE** respecte les caractéristiques aromatiques des cépages et des terroirs. Les moûts fermentés avec **IOC HARMONIE** donnent des vins blancs et rosés d'une grande finesse et des vins rouges avec des arômes très francs. **IOC HARMONIE** produit dans tous les cas peu d'acidité volatile. La souche **IOC HARMONIE** a été sélectionnée par l'Université de Davis, Californie et répertoriée sous le numéro 522.

↓ CARACTERISTIQUES ŒNOLOGIQUES

- Espèce: *Saccharomyces cerevisiae*.
- Facteur Killer: sensible.
- Résistance à l'alcool : élevée [15% vol].
- Besoins en azote: modérés. Privilégier des nutriments complexes pour prévenir l'apparition d'odeurs soufrées.
- Production de SO₂: très faible.
- Formation d'écume: très 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

- 10 à 20 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.