

IOC PRESTIGE

LEVURES SECHES ACTIVES

Fermentation régulière des vendanges rouges et respect du terroir

APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

IOC PRESTIGE est une levure haut de gamme destinée à élaborer des vins nobles et racés. **IOC PRESTIGE** a été sélectionnée pour sa grande capacité à fermenter les plus hauts degrés alcooliques.

Le cépage et le terroir s'expriment pleinement et ne sont en aucun cas modifiés ou masqués par des arômes spécifiques à la levure ou par des déviations fermentaires.

De plus, **IOC PRESTIGE** est tout à fait adaptée au "travail des lies séparées" sur rouge.

CARACTERISTIQUES ŒNOLOGIQUES

- Espèce : *Saccharomyces cerevisiae*
- Facteur Killer : K2 actif.
- Résistance à l'alcool : élevée (15 % vol).
- Besoins en azote : faibles. Privilégier des nutriments complexes pour prévenir l'apparition d'odeurs soufrées.
- Compatibilité avec les bactéries lactiques en co-inoculation / en inoculation séquentielle : faible / moyenne.
- Assure des fermentations régulières entre 8 °C et 30 °C.
- Phase de latence : courte.
- Vitesse de fermentation : rapide.
- Production d'acidité volatile : faible à modérée.
- Production de SO₂ : très faible.
- Formation 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

- 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 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.