

IOC PRIMROUGE R 9001

LEVURES SECHES ACTIVES

Vins rouges primeurs

APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

La levure **IOC PRIMROUGE-R9001** est particulièrement recommandée pour la vinification en rouge des vins jeunes et des vins primeurs.

Elle permet l'obtention de vins ronds et aromatiques, typés fruits rouges (fraise, framboise) et confiseries. Les vins obtenus se caractérisent par une meilleure coloration, un nez net, très fruité et une bouche souple.

Elle est adaptée principalement à l'élaboration de vins flatteurs et ronds, à partir de gamay, merlot ou encore syrah, et convient parfaitement aux vinifications en phase liquide de moûts rouges.

CARACTERISTIQUES ŒNOLOGIQUES

- Espèce: *Saccharomyces cerevisiae*.
- Facteur Killer: sensible.
- Résistance à l'alcool : modérée (14% vol).
- Besoins en azote: élevés. Privilégier des nutriments complexes pour prévenir l'apparition d'odeurs soufrées.
- Assure des fermentations régulières entre 14°C et 24°C.
- Phase de latence: courte. L'inoculation dès l'encuvage est hautement recommandée pour des performances optimales, de même qu'une réhydratation en présence de ACTIPROTECT +.
- Vitesse de fermentation: modérée.
- Production de glycérol: élevée.
- Production d'acidité volatile: faible.
- Production de SO₂: très faible.
- Formation d'écume: très faible.
- Compatibilité avec les bactéries lactiques en co-inoculation / en inoculation séquentielle: excellente / excellente.

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 +.

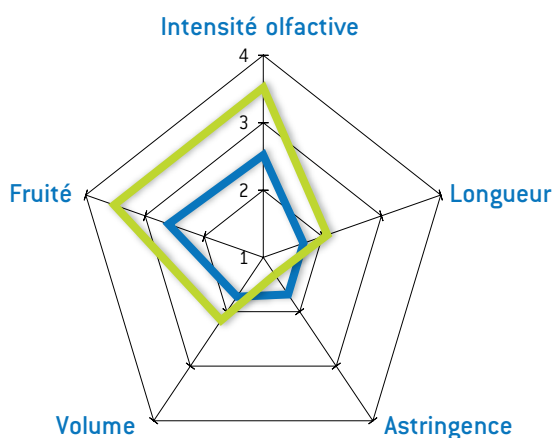
CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- 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.

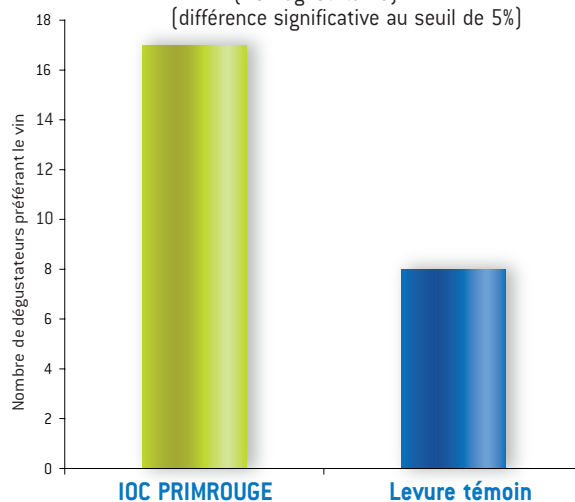
↘ **IOC PRIMROUGE - R9001: caractéristiques organoleptiques**

- **Dégustation:**
Plus intense
Plus fruité
- **Meilleures notes au nez et en bouche:**
Nez: «bonbons anglais», cassis, fruits rouges
Bouche: fruitée, souple, équilibrée
- **Révèle les arômes secondaires des vins rouges.**

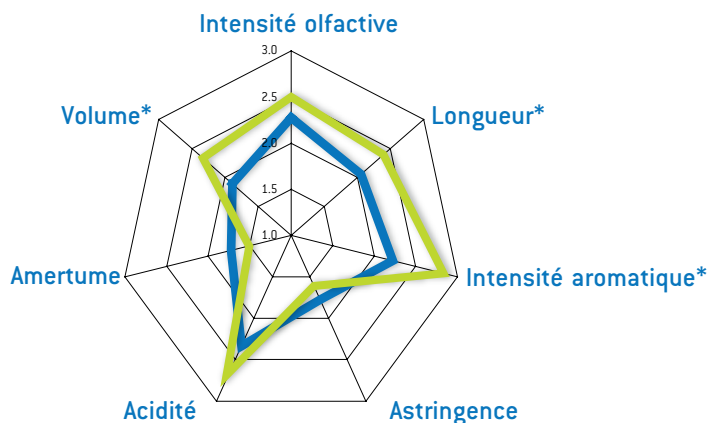
Moyennes des notes de dégustation obtenues: différences significatives observées (au seuil de 5%)
Jury professionnel [25 dégustateurs]



Test de préférence - Jury professionnel
(25 dégustateurs)
(différence significative au seuil de 5%)



Moyennes des notes de dégustation obtenues
jury professionnel [12 dégustateurs]
*: différence significative au seuil de 5%



Test de préférence - Jury professionnel
(12 dégustateurs)
(différence significative au seuil de 5%)

