

IOC RÉVÉLATION TERROIR

LEVURES SECHES ACTIVES

Finesse, fruité et couleur.

↓ APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

IOC RÉVÉLATION TERROIR a été sélectionnée sur pinot noir pour son excellente capacité à préserver la couleur. Elle augmente ainsi de 5 à 15% l'intensité colorante comparativement à de nombreuses levures sélectionnées ou indigènes.

Sa contribution sensorielle essentielle est de révéler les arômes fruités variétaux (framboise, groseille, mûre) typiques de nombreux cépages rouges, avec un bel équilibre entre la fraîcheur du fruit et sa maturité, sur la finesse et l'élégance.

Merlot, grenache noir, pinot noir, gamay, carignan et tempranillo font ainsi partie des cépages qui voient leur typicité développée dans les vins fermentés par **IOC RÉVÉLATION TERROIR**.

↓ CARACTERISTIQUES ŒNOLOGIQUES

- Espèce: *Saccharomyces cerevisiae*.
- Facteur Killer: K2 actif.
- Résistance à l'alcool : élevée (15% vol).
- Besoins en azote: élevés. Privilégier des nutriments complexes pour prévenir l'apparition d'odeurs soufrées.
- Assure des fermentations régulières entre 18°C et 30°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: modérée.
- Production d'acidité volatile: faible à modérée.
- Production de SO₂: très faible.
- Formation d'écume: faible.
- Compatibilité avec les bactéries lactiques en co-inoculation / en inoculation séquentielle: bonne / bonne.

↓ CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

- Levures revivifiables : > 10 milliards de cellules/g.
- Pureté microbiologique : moins de 10 levures sauvages par million de cellules.

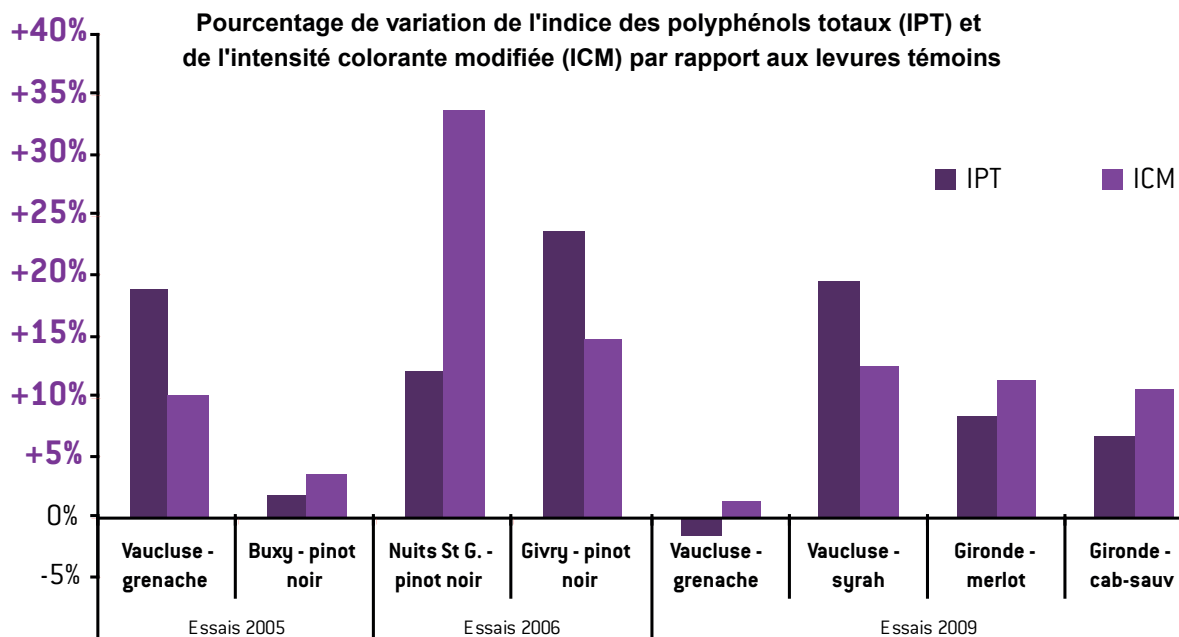
↓ DOSE D'EMPLOI

- 20 à 25 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.

IOC RÉVÉLATION TERROIR: INCIDENCE SUR LA COULEUR



IOC RÉVÉLATION TERROIR: VALORISATION DE LA TYPICITÉ FRUITÉE

