

IOC SMOOZBERRY™

LEVURES SECHES ACTIVES

Volume en bouche et intensité fruitée variétale des vins rouges

APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

La levure **IOC SMOOZBERRY™** est issue d'un programme de recherche spécifique visant à proposer des outils biosourcés adaptés aux nouvelles attentes des consommateurs de vins rouges. Par sa robustesse, elle convient à la fermentation de vendanges concentrées. À travers sa libération exceptionnelle de mannoprotéines, elle permet l'enrobage des tanins les plus secs et l'atténuation des sensations brûlantes, contribuant naturellement à une sensation d'amplitude et de rondeur.

IOC SMOOZBERRY™ présente également une excellente aptitude à révéler les arômes variétaux des cépages noirs, comme la bêta-damascénone, exhausteur des arômes fruités, certains esters, et certains thiols variétaux. Cette toile de fond aromatique exacerbe les notes de fruits noirs (mûre, cassis) et participe à la fraîcheur de ces vins.

CARACTERISTIQUES ŒNOLOGIQUES

- Espèce : *Saccharomyces cerevisiae*.
- Facteur Killer : K2 actif.
- Résistance à l'alcool : élevée (16 % vol).
- Besoins en azote : modérés.
- Assure des fermentations régulières entre 18 °C et 30 °C.
Eviter des températures >26 °C en cas de niveau d'alcool potentiel >14 % vol
- Phase de latence : courte. L'inoculation dès l'encuvage

est hautement recommandée pour des performances optimales, de même qu'une réhydratation en présence de protecteur en cas d'alcool élevé.

- Vitesse de fermentation : modérée.
- Production d'acidité volatile : moyenne.
- Production de SO₂ : très faible.
- Compatibilité avec les bactéries lactiques en co-inoculation ou en inoculation séquentielle : bonne.

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

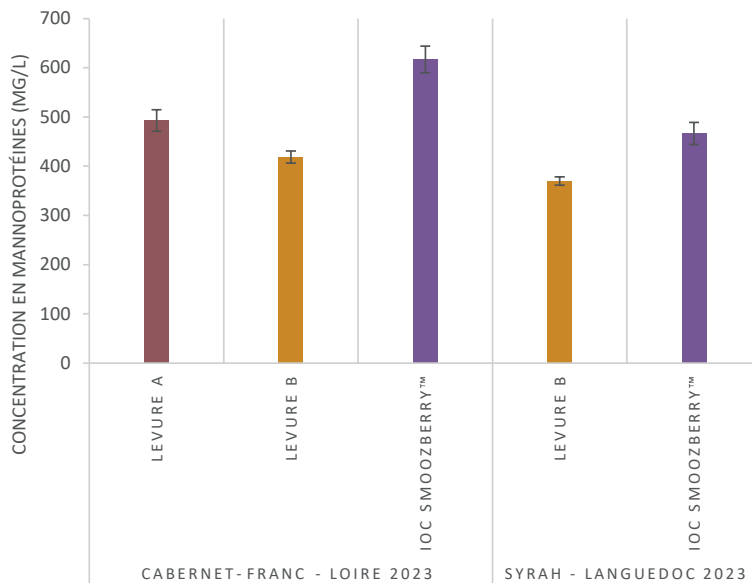
- Dose d'emploi : 20 à 30 g/hL.
- Réhydratation simplifiée si utilisation d'ACTIPROTECT EXPRESS™ : dans de l'eau à température ambiante (>15 °C), sans acclimatation du levain à la température du moût. Sinon procéder aux étapes suivantes :
- Réhydrater dans 10 fois son poids d'eau à 37 °C. La réhydratation 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 d'un protecteur 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.

UNE LIBÉRATION ACCÉLÉRÉE DE MANNOPROTÉINES : VOLUME ET ACCESSIBILITÉ DES VINS

TENEURS EN MANNOPROTÉINES DES VINS FINIS
ANALYSE PAR HPLC



IOC SMOOZBERRY™ est une levure caractérisée pour son aptitude puissante et précoce de libération de mannoprotéines. Ces biopolymères habituellement libérés pendant l'élevage sur lies contribuent à renforcer la sensation de volume en bouche tout en diminuant l'astringence des tanins les plus secs.

Cette contribution plus importante avec **IOC SMOOZBERRY™** permet à la fois de valoriser plus tôt le vin en dégustation, mais aussi *in fine* de le rendre tout simplement plus rond, plus ample, moins agressif et donc plus accessible aux nouveaux consommateurs de vins.

RÉSOLUTION ORIENTÉE VERS LA RÉVÉLATION DES CARACTÈRES VARIÉTAUX DES CÉPAGES NOIRS

La bêta-damascénone est un arôme-clé issu d'un précurseur non volatil présent dans les raisins. Elle contribue à augmenter la perception des esters fruités tout autant qu'à réprimer les notes végétales.

IOC SMOOZBERRY™ permet d'exploiter pleinement ce potentiel variétal, grâce à son activité enzymatique spécifique.

Par ailleurs, **IOC SMOOZBERRY™** renforce la typicité variétale en révélant davantage quelques esters complexes liés aux notes fruitées durables, mais aussi très significativement certains thiols volatils représentatifs de cépages tels que syrah, merlot, cabernet, mourvèdre, grenache noir, tempranillo, gamay et même pinot.

IOC SMOOZBERRY™ contribue ainsi à la mise en valeur des vins rouges qui expriment les spécificités de leurs cépages.

RATIO DE CONCENTRATIONS EN C13 -NORISOPRENOÏDES
REVÉLÉS PAR IOC SMOOZBERRY™ PAR RAPPORT AUX LEVURES DE RÉFÉRENCE

