



Saccharomyces cerevisiae



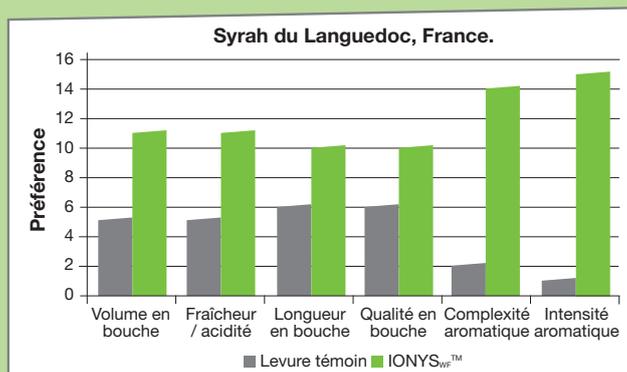
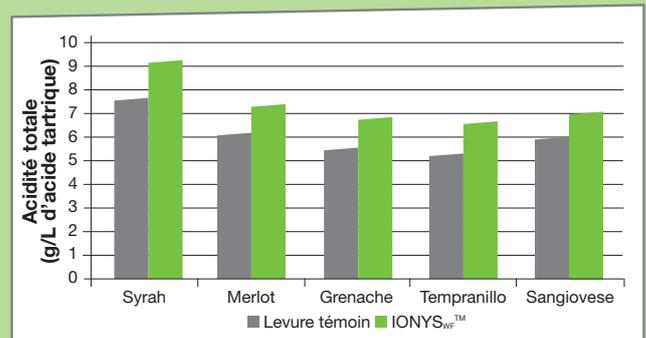
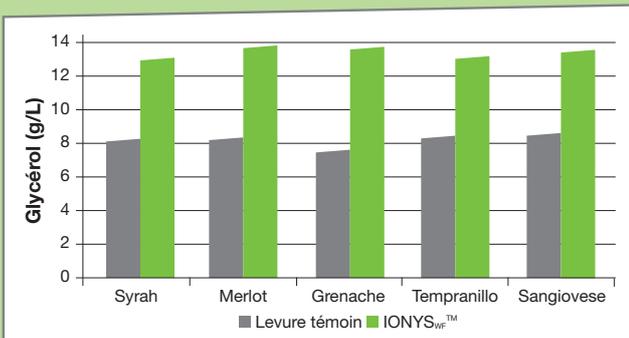
Plus d'acidité, plus d'équilibre !

Description

IONYS^{WF}™ est la première levure œnologique qui a été sélectionnée au sein de l'espèce *Saccharomyces cerevisiae* pour sa capacité à acidifier naturellement et significativement le moût pendant la fermentation alcoolique (FA). **IONYS^{WF}**™ est le résultat d'un programme de recherche conduit avec l'INRAE SupAgro de Montpellier. Le but de cette collaboration a été de sélectionner une levure œnologique mieux adaptée à l'augmentation globale des températures. **IONYS^{WF}**™ est recommandée pour les vinifications en rouges, rosés et blancs, spécialement lorsque les vinificateurs souhaitent rééquilibrer le manque d'acidité induit par certains climats ou cépages. Les vins rouges obtenus sont adaptés à l'élevage et conservent une bouche équilibrée (acidité avec une texture agréable) et leur profil aromatique. Les vins blancs et rosés fermentés avec **IONYS^{WF}**™ révèlent une intensité et une complexité aromatique associées à une vive acidité.

Bénéfices

IONYS^{WF}™ est une levure *Saccharomyces cerevisiae* sélectionnée qui présente un métabolisme spécifique et unique optimisant les productions de **glycérol** et **d'acides organiques** (acides malique, succinique et α -cétoglutarique).



Analyse sensorielle, panel de 16 dégustateurs professionnels internationaux (journalistes spécialisés dans le monde du vin, Masters of Wine, acheteurs).





Saccharomyces cerevisiae

Propriétés

- Fort pouvoir acidifiant : différence d'acidité totale de + 0,4 à + 1,4 g/L d'acide tartrique.
- Production élevée de glycérol (de + 30 à + 40 % comparée à un vin témoin et jusqu'à 15 g/L).
- Faible production d'alcool (- 0,4 à - 0,8 % vol. dans des conditions de cave).
- Très faible production d'acidité volatile.
- Très faible production de SO₂.
- Tolérance à l'éthanol : 15,5 % vol.
- Besoins en azote : très élevés (une nutrition organique adaptée est recommandée).
- Phase stationnaire longue mais régulière.
- Température de fermentation optimale : de 24 à 28°C pour les vins rouges, de 16 à 18°C pour les vins blancs et rosés.

Conditionnement et stockage

- Disponible uniquement en paquet de 500 g.
- Conservation 36 mois à 4°C dans son paquet d'origine scellé.



Référence

DEQUIN Sylvie, TILLOY Valentin, ORTIZ-JULIEN Anne, NOBLE Jessica : Method for obtaining low ethanol-producing yeast strains, yeast strains obtained therefrom and their use.

Mise en œuvre

À la réception de la vendange, le niveau de SO₂ doit être ≤ 4 g/hL.

Dose d'emploi : 20 à 40 g/hL.

1. Remettre en suspension 30 g/hL de ACTIPROTECT+ dans 20 fois son poids d'eau propre à 43°C. Dissoudre en remuant délicatement.
2. Une fois la température redescendue à 40°C, ajouter 25 g/hL de IONYS_{WF}TM. Remuer délicatement et attendre 20 minutes.
3. Ajouter du moût. La différence de température entre le moût à fermenter et le milieu de réhydratation ne doit pas être supérieure à 10°C (si nécessaire, acclimater la température du milieu en ajoutant lentement du moût).
4. La durée totale de réhydratation ne doit jamais dépasser 45 minutes.

Une nutrition équilibrée est de première importance pour les levures œnologiques pendant la fermentation.

1. Première addition de ACTIVIT O au début de la fermentation.
2. Deuxième addition d'un nutriment complexe (ACTIVIT) au tiers de l'épuisement des sucres (fin de la croissance exponentielle et début de la phase stationnaire).

DISTRIBUÉ PAR :



Ce document contient les informations les plus récentes sur la connaissance de nos produits ; celles-ci sont donc susceptibles d'évoluer et ne constituent pas un engagement contractuel. Il est mis à disposition sans garantie dans la mesure où les conditions de mise en œuvre du produit sont hors de notre contrôle. Il ne libère l'utilisateur ni des contraintes réglementaires ni des normes sanitaires et sécuritaires en vigueur.

Mai 2020