

IOC 18-2007™

LEVURES SECHES ACTIVES

Franchise, netteté, fructophilie et prise de mousse

APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

IOC 18-2007™ a été sélectionnée par l'IOC, et validée et recommandée par le laboratoire de microbiologie du Pôle Technique et Environnement du CIVC.

Cette souche est particulièrement recommandée pour:

- La prise de mousse,
- La fermentation des moûts difficiles,
- La fermentation à basse température,
- La reprise de fermentation.

Elle permet d'élaborer des vins nets et francs grâce à sa grande tolérance à l'éthanol et son pouvoir fructophile. Son excellente adaptation aux milieux les plus difficiles (pH très bas et basses températures) permet d'obtenir la consommation rapide et complète des sucres, tout en évitant la production des composés secondaires indésirables.

Elle permet ainsi de préserver les caractères du terroir.

CARACTERISTIQUES ŒNOLOGIQUES

- Espèce : *Saccharomyces cerevisiae* galactose
- 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.
- Assure des fermentations régulières entre 8 °C et 30 °C.
- Compatibilité avec les bactéries lactiques en co-inoculation / en inoculation séquentielle: faible / moyenne. L'utilisation d'Inobacter est recommandée sur pH faibles (<3,15).
- Phase de latence : courte.
- Vitesse de fermentation : rapide.
- Production d'acidité volatile : faible à modérée.
- Production de SO₂ : très faible.
- Formation d'écume : faible.

DOSE D'EMPLOI ET MISE EN ŒUVRE

- Vinification :
 - en blanc : 20 à 30 g/hL.
 - en rouge : 20 à 30 g/hL.
- Reprise de fermentation : 20 à 40 g/hL avec préparation d'un levain.
- Prise de mousse (méthode traditionnelle) : 4 à 10 g/hL avec préparation d'un levain.

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™.

• Préparation du levain :

Après réhydratation, il est nécessaire d'acclimater la levure à l'alcool et aux conditions spécifiques des vins (pH, sucres, SO₂, température...). Pour cela réaliser un pied de cuve de 12 à 24h qui doit être suivi d'une phase de multiplication de 3 jours environ. Cette phase permettra d'obtenir un ferment actif et suffisamment concentré pour réaliser la prise de mousse. Suivre les conseils de votre œnologue.

IOC 18-2007™ : une levure fructophile

Fructose, glucose et sécurité de la fermentation

Pour achever une fermentation alcoolique, les levures doivent transformer la totalité du glucose et du fructose du moût. Malheureusement, elles montrent une affinité bien plus forte pour le glucose que pour le fructose. Si bien qu'en cas de fermentations languissantes, c'est bien souvent leur capacité à consommer le fructose résiduel qui est mise à l'épreuve. Et lors d'un arrêt de fermentation, le sucre résiduel majoritaire est généralement du fructose, qui il devient difficile de fermenter.

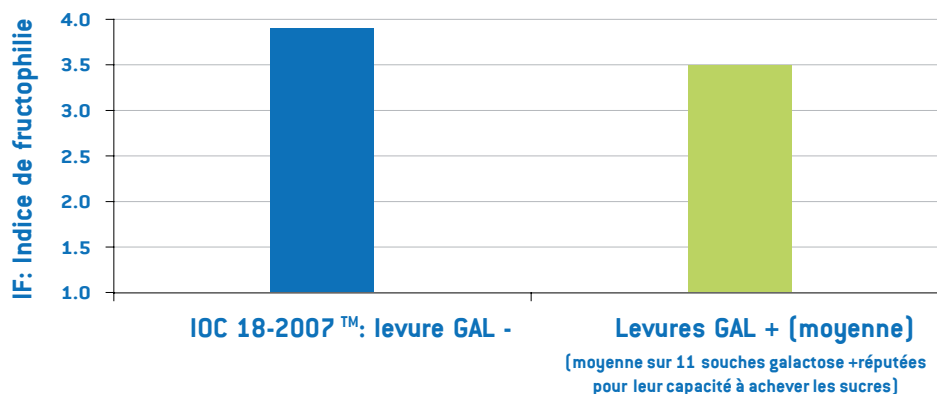
Une affinité pour le fructose variable selon les levures

Toutes les levures ne montrent pas le même niveau de préférence pour le glucose par rapport au fructose. Pour certaines d'entre elles, l'écart de consommation entre les deux sucres est plus resserré, c'est-à-dire qu'elles délaissent moins le fructose au profit du glucose.

C'est le cas des levures *Saccharomyces cerevisiae* galactose - : leur indice de fructophilie est généralement supérieur à celui des levures *S. cerevisiae* classiques (dites galactose +). **IOC 18-2007™**, qui appartient à ce groupe de levures GAL-, montre donc naturellement une capacité fructophile supérieure à la moyenne.

Levures GAL- et GAL+ : une capacité à consommer le fructose très différente

sur milieu MS300 260 g/L Glc/Fru (ratio 1:1); T=24°C ; dose levure 25g/hL



CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

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

CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- Sachet en laminé d'aluminium polyéthylène de 500 g ou 10 kg sous vide.
- A stocker au frais et au sec. Une fois ouvert le produit doit être utilisé rapidement.