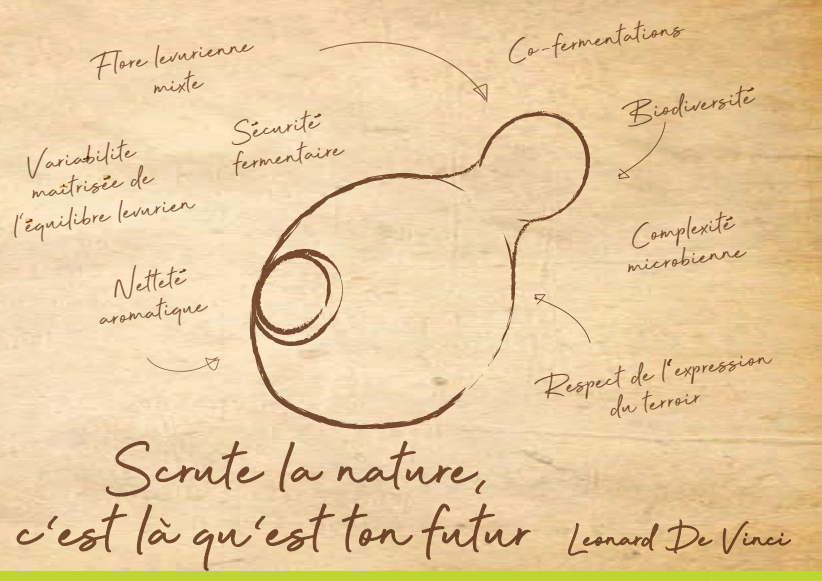
IOC
Révélons votre différence

DYNAMIX
La force de la diversité



LEVURES SÈCHES ACTIVES — FICHE TECHNIQUE

Mélange complexe de levures pour laisser s'exprimer le potentiel du terroir et du raisin, en toute sécurité

Développé en collaboration avec INTER RHÔNE
INTERPROFESSION DES VINS A.O.C. CÔTES DU RHÔNE & VALLÉE DU RHÔNE

APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

En collaboration avec Inter Rhône, l'observation et l'étude du comportement des levures en cultures pures et en associations complexes sur moûts de raisin ont permis de développer **IOC DYNAMIX**, un mélange de levures diversifiées et complémentaires issues de différents vignobles. En permettant la pleine implantation de plusieurs levures au long de la fermentation, il permet d'exprimer la biodiversité microbienne tout en évitant une standardisation du vin liée aux défauts d'une fermentation non maîtrisée.

CARACTÉRISTIQUES ŒNOLOGIQUES

- Association de cinq levures *Saccharomyces cerevisiae* (Y1, Y2, Y3, Y4, Y5).
- Facteur Killer : K2 actif (pour toutes les levures).
- Résistance à l'alcool : 16 % vol.
- Besoins en azote : modérés. Une complémentation nutritionnelle reste recommandée dans certains cas en fonction du niveau initial d'azote assimilable.
- Assure des fermentations régulières entre 14°C et 28°C. Eviter des températures >26°C en cas de niveau d'alcool potentiel >14% vol.
- Phase de latence : courte.
- Vitesse de fermentation : modérée.
- Production d'acidité volatile : faible.
- Production de SO_2 : très faible.

CARACTÉRISTIQUES 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 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 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'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
ZI de Mardeuil - Allée de Cumières
BP 25 - 51201 EPERNAY Cedex France

Tél. +33 (0)3 26 51 96 00
Fax +33 (0)3 26 51 02 20
www.ioc.eu.com

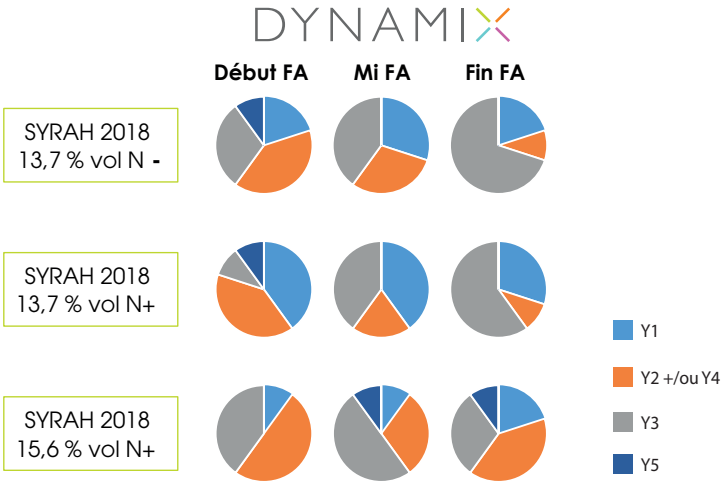
L'information contenue dans cette fiche est celle dont nous disposons en l'état actuel de nos connaissances. Elle ne dispense en rien les utilisateurs de prendre leurs propres précautions et de réaliser leurs propres essais. Toute réglementation en vigueur doit être scrupuleusement observée.

VERSION 21-04-2020

DYNAMIX
La force de la diversité

CO-DOMINANCE DE PLUSIEURS LEVURES SÉLECTIONNÉES

Ces différentes levures issues de vignobles méridionaux et septentrionaux co-fermentent réellement le moût, sans que l'une d'entre elles n'en vienne à représenter l'unique population significative fermentant le raisin. Cette co-dominance permet de contribuer à la biodiversité microbienne du moût et offre une très bonne adaptabilité à la diversité des vendanges.



Implantation, à 3 stades de la fermentation, des levures inoculées en mélange lors d'expérimentations menées sur une même vendange de syrah (millésime 2018), en faisant varier les paramètres azote assimilable (N-: carence en azote moyenne - 110 mg/L de YAN; N+: pas de carence azotée - >140 mg/L de YAN) et richesse en sucres.

On observe la variabilité de proportions de chaque levure au sein de la flore mixte sélectionnée, selon la richesse en sucres et le niveau d'alcool, mais aussi dans une moindre mesure selon le niveau d'azote assimilable disponible. Dans tous les cas néanmoins la flore sélectionnée est dominante sur les flores potentiellement d'altération, non détectées dans les moûts.

CHAQUE FERMENTATION EST DIFFÉRENTE : EXPRESSION DU TERROIR ET DU MILLÉSIME

Bien que toutes les levures présentes au sein d'**IOC DYNAMIX** se co-développent dans le moût en fermentation, certaines d'entre elles peuvent voir leur population prendre plus ou moins d'importance selon les conditions de vinification. Il en résulte que les spécificités du raisin (liées aux conditions climatiques de l'année, du terroir, à sa maturité, au cépage...) « décident » des proportions prises par les populations levuriennes les unes par rapport aux autres.

Il s'agit en quelques sorte d'un "effet millésime" agissant sur l'équilibre microbien en fermentation, mais de manière maîtrisée.

UNE DIVERSITÉ DE QUALITÉ

Les levures constitutives d'**IOC DYNAMIX** ont aussi été choisies et surtout testées pour leurs caractéristiques œnologiques et leur complémentarité selon les conditions de vendange. Cet assemblage de levures a été validé sur plusieurs millésimes dans des conditions diverses de cépages, contenu azoté et de richesse en sucres, avec au cœur de nos préoccupations :

- L'achèvement complet de la fermentation alcoolique
- L'absence de production démesurée d'acidité volatile
- L'obtention de vins nets, en évitant les aléas négatifs des fermentations spontanées, telles que des productions sensibles de SO_2, de goûts de réduit ou d'autres défauts olfactifs.

IOC
ZI de Mardeuil - Allée de Cumières
BP 25 - 51201 EPERNAY Cedex France

Tél. +33 (0)3 26 51 96 00
Fax +33 (0)3 26 51 02 20
www.ioc.eu.com

L'information contenue dans cette fiche est celle dont nous disposons en l'état actuel de nos connaissances. Elle ne dispense en rien les utilisateurs de prendre leurs propres précautions et de réaliser leurs propres essais. Toute réglementation en vigueur doit être scrupuleusement observée.

VERSION 21-04-2020