



...du moût
...à la bouteille



FICHE TECHNIQUE

IOC BIO

LEVURES SÈCHES ACTIVES

Levure organique sélectionnée pour la vinification

Applications Oenologiques

IOC BIO est une levure certifiée organique qui remplit toutes les conditions exigées par les règlements européens (834/2007 et 1254/2008) et l'organisme de certification organique SGS. Cette levure ne contient donc pas de monostéarate de sorbitane (E491). Tous les intrants utilisés lors du processus de production de cette levure sont conformes au cahier des charges pour la certification biologique.

IOC BIO a été sélectionnée pour permettre une grande souplesse d'utilisation : facteur killer, tolérance à l'alcool et adaptabilité à une large gamme de températures de fermentation. Elle est utilisable pour la vinification en rouge, rosé et blanc

Caractéristiques œnologiques

- Espèce: *Saccharomyces cerevisiae*
- Facteur Killer: K2 actif.
- Résistance à l'alcool : 16 % vol.
- Besoins en azote : faibles. Privilégier l'azote organique pour prévenir l'apparition d'odeurs soufrées.
- Phase de latence: courte. L'inoculation dès l'encuvage est hautement recommandée pour des performances optimales, de même qu'une réhydratation en présence de BIOPROTECT.
- Assure des fermentations régulières entre 14°C et 28°C.
- Vitesse de fermentation : élevée.
- Production d'acidité volatile : faible.
- Production de SO₂: faible.
- Formation d'écume: 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 oeuvre

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 ensemer 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 BIOPROTECT.

Conditionnement et conservation

Sachet en laminé d'aluminium polyéthylène de 500 g sous vide.

A conserver dans un local sec, bien ventilé, exempt d'odeurs, à température comprise entre 5 et 15°C.

Une fois ouvert le produit doit être utilisé rapidement.