

IOC BE FRESH

LEVURES SECHES ACTIVES

Maîtrise des teneurs en sulfites, fraîcheur et rondeur des vins rouges concentrés.

Applications oenologique

IOC BE FRESH est issue d'une technologie innovante de sélection de levures.

Véritable outil de révélation des arômes liés à la fraîcheur du fruité dans les vins rouges, elle ne possède ainsi pas la capacité de former du SO₂. En outre, elle permet de réduire la formation d'éthanal, molécule qui combine fortement les sulfites.

L'ensemble de ces caractéristiques définissent **IOC BE FRESH** comme un outil exceptionnel pour la vinification de vendanges mûres et l'obtention de vins rouges sains, nets et présentant une grande fraîcheur au nez comme en bouche tout en permettant de limiter les teneurs en sulfites à leur plus bas niveau.

Caractéristiques oenologiques

- Espèce : *Saccharomyces cerevisiae*.
- Facteur Killer : K2 actif.
- Résistance à l'alcool : 15,5 % vol.
- Besoins en azote : élevés. Une complémentation nutritionnelle est nécessaire et à adapter en fonction du niveau initial d'azote assimilable.
- Assure des fermentations régulières entre 20°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 : modérée, d'autant plus faible si alcool potentiel <14,5 % vol.
- Production de SO₂ : quasi-nulle.
- Production d'H₂S : très rare.
- Production d'éthanal : très faible.
- Production 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

- 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 ensemercer 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 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.

...du moût
...à la bouteille



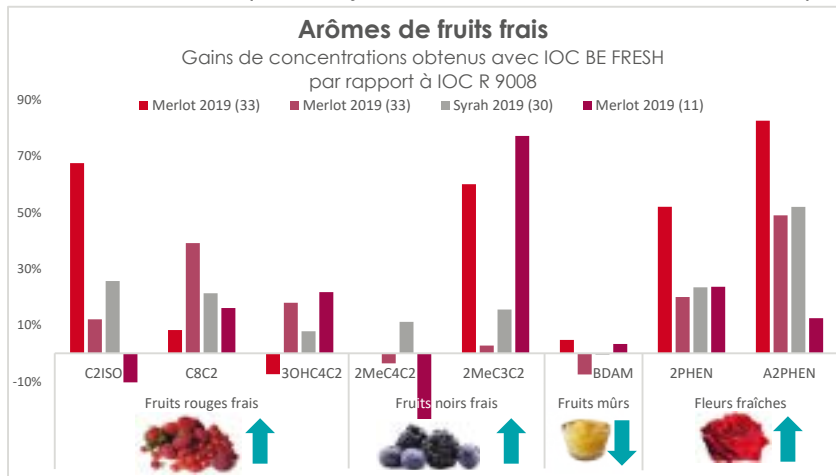
IOC
BE
FRESH
LOW SO₂
SOLUTIONS

L'OUTIL NATUREL POUR LIMITER LES SULFITES ET RÉÉQUILIBRER LA FRAÎCHEUR DES VENDANGES MÛRES

Restaurer la fraîcheur des raisins mûrs, au nez comme en bouche

IOC BE FRESH présente l'aptitude à révéler des composés aromatiques spécifiques identifiés comme étant impliqués dans le caractère fruits frais des vins rouges. Elle contribue ainsi à accroître la concentration de certains esters d'acides gras linéaires (fruits rouges frais) et ramifiés (fruits noirs frais), tout en respectant la typicité des cépages. En outre, cette fraîcheur olfactive est renforcée par la capacité d'**IOC BE FRESH** à préserver l'acide malique présent dans le raisin, tandis que la majorité des levures tend à le consommer partiellement durant la fermentation alcoolique

(consommation potentielle de l'ordre de 10 à 30%). **IOC BE FRESH** amplifie la pureté de cette fraîcheur en étant incapable de produire des sulfites, véritables masques aromatiques. En effet, alors que la plupart des levures peut accumuler les sulfites à partir des sulfates – de manière plus ou moins importante selon les souches et les conditions fermentaires – **IOC BE FRESH** ne présente pas cette aptitude. Les tendances réductrices sont également très limitées avec cette levure.



La maîtrise des sulfites dans les vins passe par celle de l'éthanal

La majeure partie des levures peut libérer des quantités variables d'éthanal dans les vins. Cette formation peut intervenir notamment (mais pas uniquement) en réaction à des ajouts pré-fermentaires de sulfites dans le moût. Or, l'éthanal est le principal combinant du SO₂ dans les vins, conduisant souvent à augmenter les doses pour avoir une concentration de SO₂ libre suffisante, mais au prix d'une teneur en SO₂ total bien plus élevée.

IOC BE FRESH, de par ses caractéristiques héréditaires, ne peut pas produire des niveaux élevés d'éthanal et permet ainsi de limiter les sulfitages – avec une efficacité maximale de ces derniers.