



...du moût
...à la bouteille



FICHE TECHNIQUE

IOC B 3000

LEVURES SECHES ACTIVES

Fruits jaunes, fleurs et volume en bouche.

Applications Oenologiques

IOC B 3000 est la levure spécifique des vins blancs fondés sur l'élégance. Elle met en valeur l'intensité et la complexité aromatiques des vins, sur des notes de fruits jaunes et de fleurs. Ses bonnes capacités de fermentation en font un allié de choix pour prévenir les risques d'apparition d'odeurs soufrées dites "de réduction" ; elle permet ainsi d'obtenir des vins plus nets.

IOC B 3000 contribue au volume en bouche et se révèle être une excellente levure d'élevage ; après quelques mois, les vins obtenus présentent une très belle persistance aromatique.

Elle a été sélectionnée pour son aptitude à révéler des vins fruités, harmonieux et ronds.

Caractéristiques oenologiques

- Espèce: *Saccharomyces cerevisiae*.
- Facteur Killer: sensible.
- Résistance à l'alcool : modérée (14% vol).
- Besoins en azote: modérés. Privilégier des nutriments complexes pour prévenir l'apparition d'odeurs soufrées.
- Assure des fermentations régulières entre 14°C et 24°C.
- 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.
- Vitesse de fermentation: modérée.
- Production de glycérol: modérée.
- Production d'acidité volatile: faible.
- Production de SO₂: très faible.
- Formation d'écume: faible.
- Compatibilité avec les bactéries lactiques en co-inoculation / en inoculation séquentielle: excellente / excellente.

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 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. Jamais plus de 45 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.
- 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.

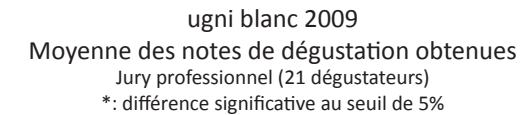
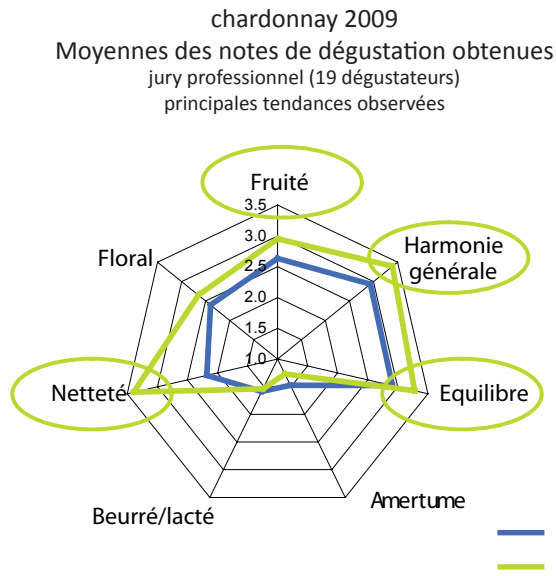
Une fois ouvert le produit doit être utilisé rapidement.

Oeno-Tech SA
Impasse des Artisans 1
1963 Vétroz

Tel. 027 346 14 72
Fax 027 346 12 85
Mail info@oeno-tech.ch

Site Internet
www.oeno-tech.ch

IOC B 3000: la complexité aromatique et l'harmonie en bouche



Commentaires de dégustation des utilisateurs d'IOC B 3000 sur différents cépages:

- | | |
|---|---|
| • Sauvignon / Cépages Alsaciens | Arômes fins, élégants, bonne fermentation |
| • Chardonnay / Champagne | Bouche sur la rondeur, agrumes |
| • Grenache / Provence | Jolis arômes de fruits à noyaux |
| • Chardonnay / Bourgogne | Bonne expression aromatique, du gras |
| • Viognier / Côtes du Rhône | Très gras sur des fruits blancs (pêche, poire,...) et des agrumes |
| • Chardonnay / Vallée du Rhône | Vins gras avec une bonne longueur, fruits blancs et jaunes |
| • Roussane, Grenache et Roussillon | Gras sur des fruits jaunes et une finale d'agrumes |
| • Vins moelleux, Jurançon et Roussillon | Très bons résultats sur moelleux |
| • Grenache blanc, Clairette / Provence | Frais expressif, fruits blancs et épices, bel équilibre |