



...du moût
...à la bouteille



FICHE TECHNIQUE

IOC PRESTIGE

LEVURES SECHES ACTIVES

Vinification des vins rouges de garde

Applications Oenologiques

IOC PRESTIGE est une levure haut de gamme destinée à élaborer des vins nobles et racés. IOC PRESTIGE a été sélectionnée pour sa grande capacité à fermenter les plus hauts degrés alcooliques.

Le cépage et le terroir s'expriment pleinement et ne sont en aucun cas modifiés ou masqués par des arômes spécifiques à la levure ou par des déviations fermentaires.

De plus, IOC PRESTIGE est tout à fait adaptée au "travail des lies séparées" sur rouge.

Caractéristiques oenologiques

- Espèce: *Saccharomyces cerevisiae*
- 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.
- Compatibilité avec les bactéries lactiques en co-inoculation / en inoculation séquentielle: faible / moyenne.
- Assure des fermentations régulières entre 8°C et 30°C.
- Phase de latence: courte.
- Vitesse de fermentation: rapide.
- Production d'acidité volatile: faible à modérée.
- Production de SO₂: très 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

- 10 à 20 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.