

IOC PRIMROUGE R 9001

LEVURES SECHES ACTIVES

Souche : *Saccharomyces cerevisiae*.

Vinification des vins rouges primeurs, des vins rosés.

APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

La levure **IOC PRIMROUGE R 9001** est particulièrement recommandée pour la vinification des vins rouges jeunes et primeurs, notamment le gamay du Beaujolais et permet l'obtention d'arômes de petits fruits rouges.

La levure **IOC PRIMROUGE R 9001** permet d'obtenir des vins gras et aromatiques. A ce titre, elle s'adapte particulièrement bien à l'élaboration de vins destinés à être commercialisés jeunes.

La levure **IOC PRIMROUGE R 9001** permet d'obtenir des vins rosés souples et fruités.

CARACTERISTIQUES ŒNOLOGIQUES

- Rendement alcoolique : 16,5 g de sucre pour 1 % d'alcool.
- Faible production d'acidité volatile.
- Résistance à l'alcool élevée > 16 % vol.
- Production de glycérol : 6 g/L.
- Production de SO₂ nulle.
- Faible formation d'écume.

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

- Levures revivifiables : > 15 milliards de cellules/g.
- Pureté microbiologique : moins de 10 levures sauvages par million de cellules.

DOSES D'EMPLOI

- 10 à 20 g/hL de moût.

REHYDRATATION

Délayer les levures sèches dans 10 fois leur poids d'eau tiède (35° à 40 °C) et sucrée (50 g de sucre par litre).

Elles peuvent être également réhydratées, aux mêmes températures, dans un mélange contenant 1/3 de moût non sulfité et 2/3 d'eau.

Laisser reposer sans agiter pendant 20 à 25 minutes. Mélanger ensuite et ajouter la suspension de levures au moût préalablement sulfité en homogénéisant à l'aide d'un remontage.

Il est déconseillé de conserver les levures dans leur milieu de réhydratation au-delà du temps prescrit.

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.