

IOC R 9002

LEVURES SECHES ACTIVES

Souche : *Saccharomyces cerevisiae* killer.
Vinification des vins rouges de garde.

APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

La souche **IOC R 9002** se caractérise par ses excellentes qualités fermentaires assurant une fermentation régulière et complète et aussi par sa résistance aux degrés alcooliques élevés.

Son caractère Killer et son influence sur la structure polyphénolique des vins la rendent très efficace pour la vinification des vins rouges.

La souche **IOC R 9002**, en agissant sur la polymérisation des tanins, assure une très bonne stabilisation de la matière colorante. Les vins obtenus se caractérisent par une meilleure coloration, un nez net, très fruité et une bouche très souple. Elle donne au vin un caractère épicé et en révèle toutes les composantes aromatiques.

Ces caractéristiques rendent la souche **IOC R 9002** particulièrement bien adaptée à la vinification des vins rouges de garde.

CARACTERISTIQUES ŒNOLOGIQUES

- Rendement alcoolique : 17 g de sucre pour 1 % d'alcool.
- Faible production d'acidité volatile.
- Résistance à l'alcool élevée > 14 % vol.
- Facteur Killer K2 actif (Implantation de la souche facilitée).
- Production de glycérol : 6 g/L.
- Production de SO₂ nulle.
- Faible formation d'écume.
- Assure le départ rapide d'une fermentation régulière et complète.

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 sous vide : 100 g, 500 g.

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.