

## IOC 18-2007

### LEVURES SECHES ACTIVES

Souche : *Saccharomyces cerevisiae*.

Origine : Institut Œnologique de Champagne

Dépôt : Collection de Levures d'Intérêt Biotechnologique **IOC 18-2007**

#### APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

La levure **IOC 18-2007** est particulièrement recommandée pour :

- La vinification,
- La prise de mousse,
- La fermentation à basse température,
- La reprise de fermentation.

Cette souche permet d'élaborer des vins d'une grande finesse tout en préservant les qualités des cépages et la spécificité des terroirs.

Renommée pour l'élaboration des vins mousseux élaborés en méthode traditionnelle, cette levure est aussi très appréciée pour la production des vins tranquilles du monde entier.

Son excellente adaptation aux milieux les plus difficiles (pH très bas et basse température) permet d'obtenir la consommation rapide et complète des sucres, tout en évitant la production des composés secondaires indésirables.

#### CARACTERISTIQUES ŒNOLOGIQUES

- Rendement alcoolique : 16 g de sucre = 1% d'alcool.
- Faible production d'acidité volatile.
- Résistance à l'alcool élevée > 15 % vol.
- Facteur Killer K2 actif (implantation souche facilitée)
- Production de glycérol : 6 g/L.
- Résistance au SO<sub>2</sub>.
- Production de SO<sub>2</sub> nulle.
- Très faible formation d'écume.
- Assure des fermentations régulières entre 10°C et 30°C.

#### CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

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

#### DOSES D'EMPLOI

- Vinification : - en blanc : 10 à 20 g/hL.  
- en rouge : 20 à 25 g/hL.
- Reprise de fermentation : 10 à 20 g/hL avec préparation d'un levain.
- Prise de mousse (méthode traditionnelle) : 10 à 20 g/hL avec préparation d'un levain.



### REHYDRATATION

- Vinification :

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

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.

- Prise de mousse et reprise de fermentation :

Ces protocoles de réhydratation sont décrits dans la notice levain.

### CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- Sachet en laminé d'aluminium polyéthylène sous vide : 100 g, 500 g, 10 kg

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.