



LEVURE SECHE ACTIVE

Date 22/07/2003

IOC 11-1002

Conforme au codex œnologique international.

Souche : *Saccharomyces cerevisiae*.

(anc. *Saccharomyces bayanus*).

Applications œnologiques :

Vinification des vins blancs, rosés et vins rouges légers.

IOC 11-1002 présente une grande résistance aux degrés alcooliques élevés. Elle assure une fermentation régulière et complète, sans apporter de caractère aromatique particulier au vin.

Caractéristiques œnologiques :

- Rendement alcoolique : 16,5 g/L de sucre pour 1 % d'alcool (en fonction de la température)
- Résistance à l'alcool : > 15 % vol.
- Très faible production de SO₂ et de composés soufrés.
- Très faible production d'acidité volatile.
- Très faible formation d'écume.
- Faible production d'alcools supérieurs.

Doses d'emploi :

- Vins blancs et rosés : 10 à 20 g/hL de moût.
- Vins rouges : 20 à 25 g/hL de moût.

Réhydratation :

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 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.

La date optimale d'utilisation de la **IOC 11-1002** dans son emballage d'origine est indiquée sur l'étiquette.

A conserver dans son emballage d'origine à une température n'excédant pas 15° C.

L'information contenue dans cette fiche est celle dont nous disposons en l'état actuel de nos connaissances. Elle ne dispense en rien les utilisateurs de prendre leurs propres précautions et de réaliser leurs propres essais. Toute réglementation en vigueur doit être scrupuleusement observée.