



LEVURE SECHE ACTIVE

Date 22/07/2003

IOC 18-2007

Conforme au codex œnologique international.

Souche : *Saccharomyces cerevisiae* Killer (anc. *Bayanus*).

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.

Caractéristiques œnologiques :

- Rendement alcoolique : 16 g de sucre pour 1 % d'alcool.
- Faible production d'acidité volatile.
- Résistance à l'alcool élevée > 15 % vol.
- Facteur Killer K2 actif (implantation de la souche facilitée)
- Production de glycérol : 6 g/L.
- Résistance au SO₂.
- Production de SO₂ nulle.
- Très faible formation d'écume.
- Assure des fermentations régulières entre 10°C et 30°C.

Caractéristiques microbiologiques :

- Levures revivifiables : > 20 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.

Réhydratation :

- 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 de 500 g sous vide.

Conserver dans son emballage d'origine non ouvert 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.

INSTITUT ŒNOLOGIQUE DE CHAMPAGNE

ZI de Mardeuil, route de Cumières
BP 25 – 51201 EPERNAY Cedex -FRANCE
Tél : 03 26 51 96 00 Fax : 03 26 51 02 20
www.institut-oenologique.com