

IOC DIVINE

LEVURES SECHES ACTIVES

Levure à autolyse rapide pour la prise de mousse en méthode traditionnelle

↓ APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

La levure **IOC DIVINE** est adaptée à l'élaboration de vins effervescents en méthode traditionnelle.

Cette levure fait preuve de bonnes capacités fermentaires caractérisées par une vitesse de fermentation soutenue, une bonne tolérance à l'alcool et une capacité à fermenter dans des conditions difficiles. Elle a également été sélectionnée pour son autolyse rapide qui confère au vin un gras et un volume en bouche exceptionnels. Elle permet l'élaboration de vins effervescents d'une grande complexité aromatique et particulièrement longs en bouche.

↓ CARACTERISTIQUES ŒNOLOGIQUES

- Espèce : *Saccharomyces cerevisiae*
- Résistance à l'alcool : 14% vol.
- Production d'acidité volatile : faible.
- Besoins en azote : faibles.

↓ CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

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

↓ DOSE D'EMPLOI ET MISE EN ŒUVRE

- Prise de mousse : 10 à 20 g/hL avec préparation d'un levain

- Réhydratation :

Réhydrater dans 10 fois son poids d'eau à 35-37°C. Il est essentiel de réhydrater la levure dans un récipient propre. Respecter scrupuleusement les températures, ne pas introduire les levures dans une solution dont la température est supérieure à 40°C.

Agiter doucement puis laisser reposer 20 minutes. L'utilisation du protecteur de levure HYDRA PC en phase de réhydratation est vivement conseillée.

- Préparation du levain :

Après réhydratation, il est nécessaire d'acclimater la levure à l'alcool et aux conditions spécifiques des vins (pH, sucres, SO₂, température...). Pour cela réaliser un pied de cuve de 12 à 24h qui doit être suivi d'une phase de multiplication de 3 jours environ. Cette phase permettra d'obtenir un ferment actif et suffisamment concentré pour réaliser la prise de mousse. Suivre les conseils de votre œnologue.

↓ CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- Sachet en laminé d'aluminium polyéthylène sous vide : 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.