

IOC FRESH ROSÉ

LEVURES SECHES ACTIVES

L'expression florale et variétale

↓ APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

La souche **IOC FRESH ROSÉ** permet de mettre en valeur une intensité aromatique sur les notes de fleurs, d'agrumes et d'épices dans les vins rosés. Sa contribution gustative est également essentielle puisqu'elle participe à la diminution de sensations agressives telles qu'acidité, sécheresse et amertume.

IOC FRESH ROSÉ est particulièrement bien adaptée à la vinification des vins rosés complexes et ronds, et ce notamment pour l'expression variétale de cépages comme la syrah et le cabernet-sauvignon.

↓ CARACTERISTIQUES ŒNOLOGIQUES

- Espèce: *Saccharomyces cerevisiae*.
- Facteur Killer: K2 actif.
- Résistance à l'alcool : élevée (16% vol).
- Besoins en azote: modérés. Privilégier des nutriments complexes pour prévenir l'apparition d'odeurs soufrées.
- Phase de latence: courte. L'inoculation dès l'encuvage est hautement recommandée pour des performances optimales, de même qu'une réhydratation en présence de ACTIPROTECT +.
- Assure des fermentations régulières entre 14°C et 24°C.
- Vitesse de fermentation: modérée.
- Production de glycérol: modérée.
- Production d'acidité volatile: faible.
- Production de SO₂: faible.
- Formation d'écume: faible.

↓ 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 ŒUVRE

- 20 à 25 g/hL de moût.

Réhydrater dans 10 fois son poids d'eau à 37°C. La réhydratation directe dans du moût est déconseillée. Il est essentiel de réhydrater la levure dans un récipient propre.

Agiter doucement puis laisser reposer 20 minutes.

Si nécessaire, acclimater le levain à la température du moût en incorporant progressivement du moût. La différence de température entre le moût à ensemer et le milieu de réhydratation ne doit jamais être supérieure à 10°C. La durée totale de réhydratation ne doit jamais excéder 45 minutes.

Dans le cas de conditions difficiles, procéder à une réhydratation en présence de ACTIPROTECT +.

↓ CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- Sachet en laminé d'aluminium polyéthylène sous vide : 500 g.

A stocker au frais et au sec. Une fois ouvert le produit doit être utilisé rapidement.

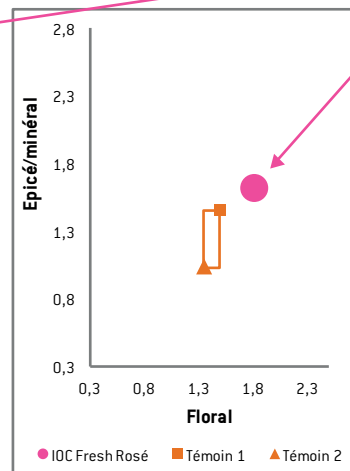
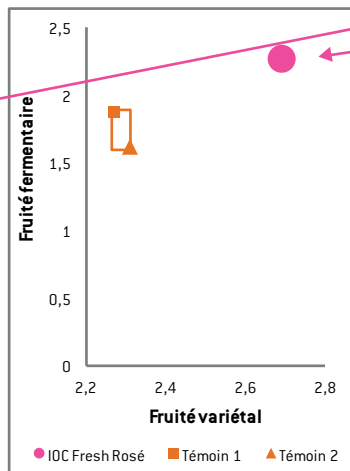
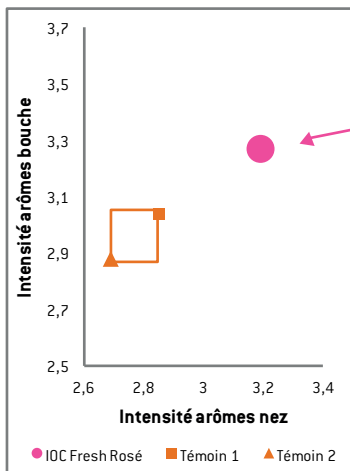
IOC FRESH ROSÉ

La complexité des notes variétales et fermentaires

IOC FRESH ROSÉ :

- + intense
- + fruité fermentaire
- + fruité variétal
- + floral
- + épicé

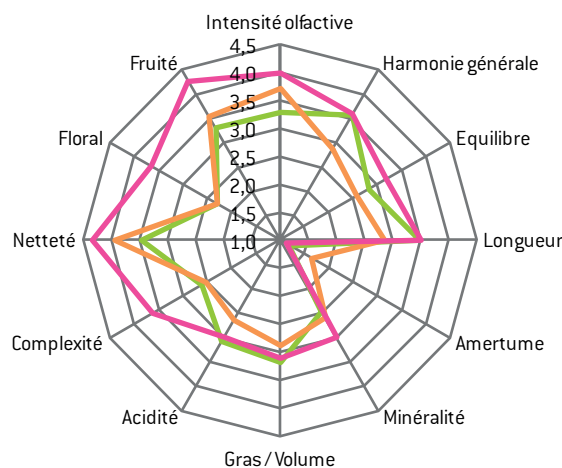
Résultats d'analyse sensorielle
Expérimentation comparative
Chambre Agriculture de Gironde
Rosé de cabernet-sauvignon – 2011



« En dégustation, cette souche permet principalement d'obtenir **un fort gain en intensité aromatique** avec des notes fruitées principalement **variétales** mais aussi fermentaires. L'arôme possède aussi des notes **florales** qui augmentent encore la **complexité** obtenue. Globalement, le niveau de préférence en dégustation précoce est amélioré avec cette souche. »

Jean-Christophe Crachereau
Responsable Expérimentation
"Pratiques et produits œnologiques".
Chambre d'Agriculture de Gironde

Des atouts validés dans différentes conditions



Essai comparatif réalisé dans le Vaucluse (2009)