

# IOC 18-2007

www.institut-oenologique.com

La levure IOC 18-2007 s'est imposée comme une référence mondiale pour les fermentations alcooliques en conditions difficiles, les reprises de fermentation et la prise de mousse.

## Origine

*Saccharomyces cerevisiae*  
**Galactose** - (*anc. bayanus*)

Cette souche a été sélectionnée par l'IOC à partir des meilleures levures indigènes de prise de mousse des vignobles de la Champagne

## Utilisation

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

- La fermentation des moûts difficiles
- La prise de mousse
- La fermentation à basse température
- La reprise de fermentation

Elle permet d'élaborer des vins nets et francs grâce à sa grande tolérance à l'éthanol et son pouvoir fructophile. Son excellente adaptation aux milieux les plus difficiles (pH très bas et basses températures) permet d'obtenir la consommation rapide et complète des sucres, tout en évitant la production des composés secondaires indésirables.

Elle permet ainsi de préserver les caractères du terroir.

## Propriétés

- Conforme au codex œnologique
- Facteur Killer : K2 actif (implantation de la souche facilitée)
- Résistance à l'alcool : élevée (15 % vol)
- Besoins en azote : faible
- Assure des fermentations régulières entre 8°C et 30°C
- Phase de latence : courte.
- Vitesse de fermentation : rapide
- Production d'acidité volatile : moyenne
- Production de SO<sub>2</sub> : très faible
- Formation d'écume : très faible

## IOC 18-2007 : une levure fructophile

### Fructose, glucose et sécurité de la fermentation

Pour achever une fermentation alcoolique, les levures doivent transformer la totalité du glucose et du fructose du moût. Malheureusement, elles montrent une affinité bien plus forte pour le glucose que pour le fructose. Si bien qu'en cas de fermentations languissantes, c'est bien souvent leur capacité à consommer le fructose résiduel qui est mise à l'épreuve. Et lors d'un arrêt de fermentation, le sucre résiduel majoritaire est généralement du fructose, qu'il devient difficile de fermenter.

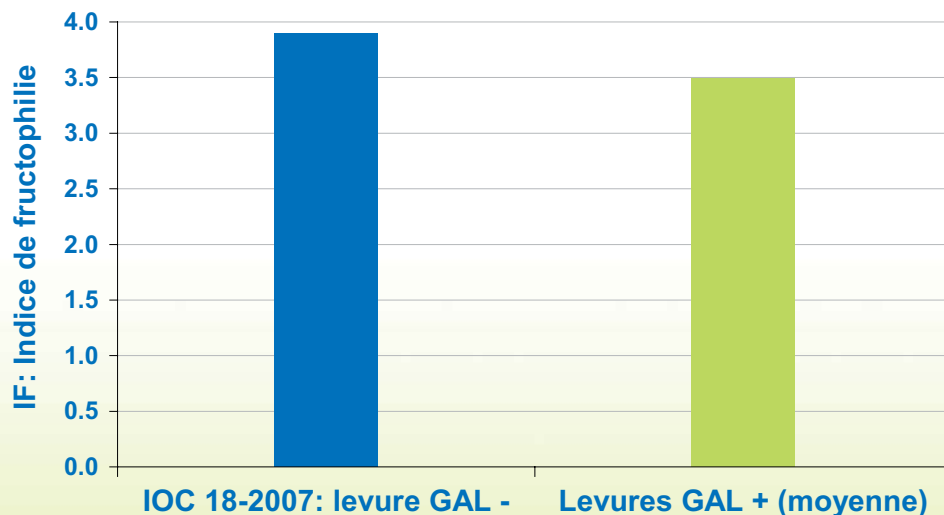
### Une affinité pour le fructose variable selon les levures

Toutes les levures ne montrent pas le même niveau de préférence pour le glucose par rapport au fructose. Pour certaines d'entre elles, l'écart de consommation entre les deux sucres est plus resserré, c'est-à-dire qu'elles délaissent moins le fructose au profit du glucose.

C'est le cas des levures *Saccharomyces cerevisiae* galactose - : leur indice de fructophilie est généralement supérieur à celui des levures *S. cerevisiae* classiques (dites galactose +). **IOC 18-2007**, qui appartient à ce groupe de levures GAL -, montre donc naturellement une capacité fructophile supérieure à la moyenne.

### Levures GAL- et GAL+ : une capacité à consommer le fructose très différente

sur milieu MS300 260g/L Glc/Fru (ratio 1:1); T=24°C ; dose levure 25g/HI



Moyenne = moyenne sur 11 souches galactose + réputées pour leur capacité à achever les sucres