



## IOC REVELATION TERROIR

Conforme au codex œnologique international.

Souche : *Saccharomyces cerevisiae* killer.

Vinification des vins rouges.

### Applications œnologiques :

La souche **REVELATION TERROIR** se caractérise par ses excellentes qualités fermentaires assurant une fermentation régulière et complète. Elle permet l'amplification de l'intensité colorante et assure la stabilité de la couleur des vins rouges.

Les vins vinifiés avec la souche **REVELATION TERROIR** se caractérisent par une couleur plus intense, un nez fruité et par beaucoup de rondeur en bouche. Elle révèle des arômes de petits fruits noirs et valorise la spécificité du terroir.

### Caractéristiques œnologiques :

- Facteur killer K2 actif (Implantation de la souche facilitée).
- Assure le départ rapide d'une fermentation régulière et complète.
- Faible production d'acidité volatile.
- Résistance à l'alcool élevée : 14,5 % vol.

### Caractéristiques microbiologiques :

- Levures revivifiables : > 15 milliards de cellules/g.
- Pureté microbiologique : moins de 10 levures sauvages par million de cellules.

### Doses d'emploi :

- 10 à 20 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 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.

### 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.