



# IOC- Champagner- Hefe

## Description du produit

La levure de Champagne IOC a été spécialement sélectionnée par l'Institut Oenologique de Champagne. Il s'agit de l'embranchement IOC 18-2007. La levure est multipliée sous conditions d'élevage pure, séchée et emballée sous gaz inerte.

Conforme à la législation et aux règlements actuels. Sa qualité et sa pureté sont contrôlées par les laboratoires spécialisés.

## But du traitement

La levure de Champagne IOC vous propose une grande variété d'emplois. Elle est surtout appropriée pour la fermentation de vins mousseux de haute gamme. Elle peut aussi être prise pour la fermentation de vins rouges et blancs corsés. Ses qualités adaptées pour une fermentation froide permettent une fermentation guidée contrôlée entre 14-18°C. Même si la levure est de l'embranchement bayanus elle fermente neutre au goût. Il faut aussi accentuer la haute tolérance en alcool, même à températures basses.

**Levure sélectionné  
en France 18-2007,  
de l'Institut  
Oenologique de  
Champagne à  
Epernay**

## Dosage

Prendre 10-20 g/hl pour la prise de mousse. Pour obtenir le goût caractéristique du Champagne doser 25-30 g/hl. Pour la fermentation de vins rouges ou blancs prendre 20-25 g/hl. En cas de fermentation à températures très basses augmenter le dosage à 30 g/hl.

## Application

Réhydratiser la levure de Champagne IOC dans 5 à 10 fois sa quantité d'un mélange de 1:1 de vin et d'eaux tièdes pendant 15-20 minutes. Mélanger tout dans la cuve destinée.

## Stockage

Emballage sous protection de gaz inerte. Stocker l'emballage au frais et sec. L'emballage doit être refermé hermétiquement. Les emballages entamés doivent être refermés soigneusement et consommés dans les 2 à 3 jours suivants.