

# IOc R 9008

Pour des vins rouges gras,  
ronds et puissants.

## Origine

*Saccharomyces cerevisiae*

**IOc R 9008** a été sélectionnée pour répondre aux critères spécifiques de la vinification des vins rouges riches en alcool. Elle a été testée dans de nombreux vignobles dans lesquels elle a confirmé toutes ses qualités.

## Utilisation

Grâce à sa forte production de polysaccharides, dans les vins à fort degré alcoolique, **IOc R 9008** permet de limiter la sensation brûlante due à l'éthanol. C'est une des levures les plus intéressantes pour gérer la longévité. En effet, elle permet de diminuer les risques d'arômes herbacés et les sensations tanniques agressives sur les cépages sensibles : merlot, cabernet-sauvignon, cabernet franc, carménère, malbec, grenache, etc.

Dans les conditions difficiles des moûts issus de zones viticoles chaudes, elle participe à la prévention des risques d'odeurs soufrées désagréables, à la limitation de la perception de la sécheresse et de l'amertume.

La levure **IOc R 9008** a été sélectionnée pour développer les arômes fruités mûrs complexes et le volume en bouche des vins rouges structurés issus de raisins concentrés, à pleine maturité.

## Propriétés

- Conforme au codex œnologique
- Facteur Killer : sensible
- Résistance à l'alcool : élevée (16 % vol)
- Besoins en azote : faibles
- Assure des fermentations régulières entre 18°C et 30°C
- Phase de latence : courte
- Vitesse de fermentation : modérée
- Production de glycérol : modérée
- Production d'acidité volatile : modérée
- Production de SO<sub>2</sub> : très faible
- Formation d'écume : modérée

## Vers des arômes de fruits mûrs et la prévention des sensations agressives

### Essais 2009 : les analyses sensorielles

(3 essais menés sur syrah, merlot et cabernet-sauvignon)

