

Citation

Catégorie : Vigne et vin

INSTITUT ŒNOLOGIQUE DE CHAMPAGNE

IONYS_{WF}tm levure acidifiante et légèrement désalcoolisante pour rééquilibrer les vendanges de maturation avancée

Dans un contexte de réchauffement climatique et d'évolution des conditions météorologiques, on constate de manière préoccupante dans de nombreuses régions viticoles, une baisse du niveau d'acidité des vins et une hausse de leur titre en alcool.

IONYS_{WF}tm est le résultat d'un projet collaboratif entre la Sté Lallemand et l'INRA Montpellier ; première levure de type *Saccharomyces cerevisiae* sélectionnée pour sa capacité à acidifier naturellement et significativement le moût en cours de fermentation, elle est également capable de diminuer le taux de conversion de sucres en alcool, donnant des vins plus riches en glycérol et moins riches en alcool et en acidité volatile. Ce métabolisme fermentaire original permet d'obtenir des vins plus équilibrés et plus frais en bouche, ainsi qu'une meilleure expression du fruité.

*INSITUT ŒNOLOGIQUE DE CHAMPAGNE
51201 EPERNAY
Madame Camille VICET
03 26 51 96 00
cvicet@ioc.eu.com*