LES LEVURES *Non-Saccharomyces*

Pourquoi utiliser des levures *non-Saccharomyces* ?

Ces levures constituent **une alternative au SO_2** et une acidification sans additifs et sans dégradation de la qualité des vins. Elles permettent de **diversifier le profil sensoriel des vins**, avec des résultats spectaculaires !

BLANCS & ROSÉS

LEVEL2™ INITIA™

La solution pour sécuriser vos macérations sur bourbes

La bioprotection des phases préfermentaires : apport le plus précoce possible.
- **Pour contenir l'oxydation** des moûts.
- Pour préserver la **couleur** et les **arômes variétaux**.
- Pour **limiter** le développement des **levures d'altération** pendant le traitement des moûts.

Facilité de mise en œuvre en cave en macération pelliculaire ou sur jus en macération sur bourbes et/ou de bourbes.
Levurer avec *Saccharomyces cerevisiae* une fois la clarification réalisée.

[Metschnikowia pulcherrima]

Nymphea

L'opportunité de proposer des vins originaux

- **Pour révéler des arômes originaux et floraux** : apport sur jus en sortie de débourbage.

Levurer avec *Saccharomyces cerevisiae* de J+2 à J+4.
Nymphea® a la capacité de fermenter jusqu'à 10% v/v.
Utilisation possible en bioprotection dès la récolte.

[Torulaspora delbrueckii]

ROUGES

LEVEL2™ INITIA™

L'opportunité de MPF "vraiment" sans fermentation en phase à froid !

La protection en début de Macération Préfermentaire à Froid.
- **Pour contenir l'oxydation** des moûts.
- Pour préserver la **couleur** et **les arômes variétaux.**
- Pour limiter le développement des levures d'altération pendant la phase "à froid".

Facilité de mise en œuvre au quai de réception ou à l'encuvage.
Levurer avec *Saccharomyces cerevisiae* à J+2 / J+4.

[Metschnikowia pulcherrima]

Nymphea

La solution de bioprotection en rouge la plus facile du marché !

La bioprotection dès la parcelle.
- Pour révéler des **arômes originaux et floraux.**
- Pour développer le volume et la douceur en bouche.

Facilité de mise en œuvre **sans réhydratation** permettant un apport précoce au vignoble ou en cave dès le remplissage de la cuve.
Levurer avec *Saccharomyces cerevisiae* dès l'arrivée des raisins en cave ou à J+2 / J+4.
Nymphea® a la capacité de fermenter jusqu'à 10% v/v.

[Torulaspora delbrueckii]

BLIZZ

De la fraîcheur... ET des arômes !

Une solution naturelle d'acidification basée sur la biodiversité des flores fermentaires.

- Pour gagner de la **fraîcheur** en bouche grâce à sa production naturelle d'acide lactique (augmentation de l'acidité totale et réduction du pH).
- Pour développer une grande **complexité aromatique** (seule *non Saccharomyces* à posséder toutes les enzymes impliquées dans la production d'arômes).
- Pour **baisser le degré** alcoolique.
- Pour **valoriser vos presses** de blanc ou rosé et augmenter le volume de vos cuvées qualitatives.
- Pour valoriser les raisins ou jus de thermo à pH élevé.
- Pour **limiter** l'utilisation du **SO_2**.

Le tout **sans obligation d'étiquetage** (BLIZZ® est un auxiliaire de vinification) !

Respectez les conditions de mise en œuvre de BLIZZ® pour une production d'acide lactique optimisée.

Levurez avec *Saccharomyces cerevisiae* à J+2 / J+3.

[Lachancea thermotolerans]

PARTICULARITÉS DE MISE EN ŒUVRE DES *NON-SACCHAROMYCES* — TANDEM by ICV

	LEVEL2™ INITIA™	Nymphea	BLIZZ®
RÉHYDRATATION	**Uniquement réhydratée** La dose détermine la vitesse de consommation d'O_2 : nous recommandons d'apporter 10 à 30 g/hL.	**• Sans réhydration** Un paquet de 500 g pour 2T, idéalement en présence de jus, à saupoudrer directement sur les bennes ou dans les moûts. **• Réhydratée** 20 g pour 100 kg ou 20 g/hL suivant les cas.	**Uniquement réhydratée** Inoculer à 20 g/hL Pour une production optimale d'acide lactique, réhydrater BLIZZ® avec du GOFERM™ STEROL FLASH Effet positif quand niveau d'azote disponible entre 250 à 300 mg/L. Si carence initiale, compléter.
PRÉPARATION DU LEVAIN (TEMPS, VOLUME ET TEMPÉRATURE DE L'EAU)	**15 min dans 10 vol. eau**		
	20 à 30°C	25 à 30°C	25 à 30°C
DURÉE DE CONSERVATION DU LEVAIN	4 heures max.	45 min max.	45 min max.
TEMPÉRATURE RECOMMANDÉE POUR UNE BONNE ACTIVITÉ	5 à 20°C	5 à 25°C	18 à 28°C (optimum 22-24°C)
DOSAGE SO_2	SO_2 actif < 0,2 mg/L maximum SO_2 libre < 10 mg/L à pH 3,4 par	pour une bonne implantation : exemple ou SO_2 libre < 20 mg/L à pH 3,6	SO_2 actif < 0,15 mg/L maximum SO_2 libre de 10 mg/L à pH 3,8 ou < 10 mg/L à pH 3,4 et 3,6

LES LEVURES
Non-Saccharomyces

INNOVATION 2023

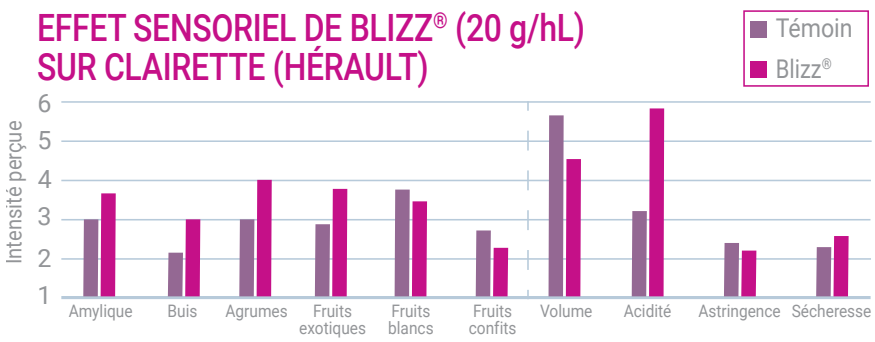
BLIZZ

Dans une situation de **changement climatique** engendrant une baisse d'acidité des moûts et des pH plus élevés, les conditions sont plus propices au développement de flores indigènes. L'**acidification** des blancs, des rosés et parfois des rouges devient très souvent plus que nécessaire sur ces vins microbiologiquement plus fragiles.
La solution innovante et naturelle de l'ICV pour la **bioacidification : BLIZZ® !**
Basée sur la biodiversité des flores fermentaires, **BLIZZ®** est une levure *Lachancea thermotolerans* qui a la particularité de transformer **naturellement** une partie du **glucose en acide lactique**, en apportant :
- **Fraîcheur** en bouche (augmentation de l'acidité totale, baisse du pH et baisse du degré alcoolique).
- **Complexité aromatique** avec des notes d'agrumes et fruits exotiques pour les blancs et rosés, petits fruits rouges pour les rouges. Quelles que soient les productions d'acide lactique obtenues avec **BLIZZ®**, la bio-acidité apportée est toujours jugée comme plus complexe, moins «grinçante», plus favorable que les acides organiques habituellement ajoutés (tartrique, lactique, malique).

BLIZZ® s'utilise en tandem avec une *Saccharomyces cerevisiae* qui finira de transformer les sucres en alcool.
BLIZZ® vous permettra d'**optimiser vos cuvées de presse** de blancs et rosés, parfois peu valorisées ou encore **vos jus de thermo à pH très élevé**. Cette innovation vous ouvre la possibilité d'augmenter les volumes de vos cuvées qualitatives.

À noter ! BLIZZ® est un auxiliaire de vinification, exempt de la réglementation d'étiquetage.

EFFET SENSORIEL DE BLIZZ® (20 g/hL) SUR CLAIRETTE (HÉRAULT)



BLIZZ® : un process adapté selon la stratégie d'utilisation

- Comme **élément correctif** pour l'assemblage avec d'autres cuves.
- Pour produire une cuvée **pure** «bioacidifiée» BLIZZ® s'inocule toujours 20 g/hL ou q, sur des raisins ou un **moût sans ou pauvre en SO_2** (< 0,15 mg/L de SO_2 actif), à une température comprise entre **18 et 25°C**. Elle est sensible aux faibles températures (≤ 16°C) et à la présence de SO_2.

La *Saccharomyces cerevisiae* s'inocule 1 à 3 jours après BLIZZ®, délai à raisonner en fonction du niveau de lactique souhaité.
BLIZZ® consomme des quantités significatives d'azote assimilable (cf "Le Saviez-Vous" p.22) :
- Supplémentez le moût en azote pour être à des niveaux initiaux confortables pour un meilleur fonctionnement
- Adapter la nutrition azotée de la *Saccharomyces* ajoutée

Pour une utilisation **optimale**, BLIZZ® nécessite un **accompagnement technique** de votre consultant ICV.

Témoignage client

Antoine Lefebvre
Chef de cave à la coopérative La Clairette d'Adissan

« Dans un premier temps, il nous a semblé opportun d'expérimenter cette levure non-Saccharomyces sur le cépage clairette. En effet c'est un peu l'emblème de notre cave, et la promesse d'acidification «biologique» nous intéressait dans la mesure où ce cépage est connu pour avoir des acidités totales plutôt basses et des pH élevés. Nous avons dû revoir nos procédures de vinification pour avoir le résultat escompté. Dans la mesure où l'on respecte scrupuleusement les conditions d'utilisation, le résultat comble nos espérances en termes de remontée de l'acidité totale et de baisse du pH.
*Nous avons été très **agréablement surpris** par le résultat aromatique qui n'était a priori pas le premier objectif recherché. En effet les vins obtenus sont plus riches et plus complexes du point de vue olfactif. Ce sont des cuvées très utiles dans nos assemblages ultérieurs tant sur la complexité olfactive que sur la fraîcheur gustative. »*

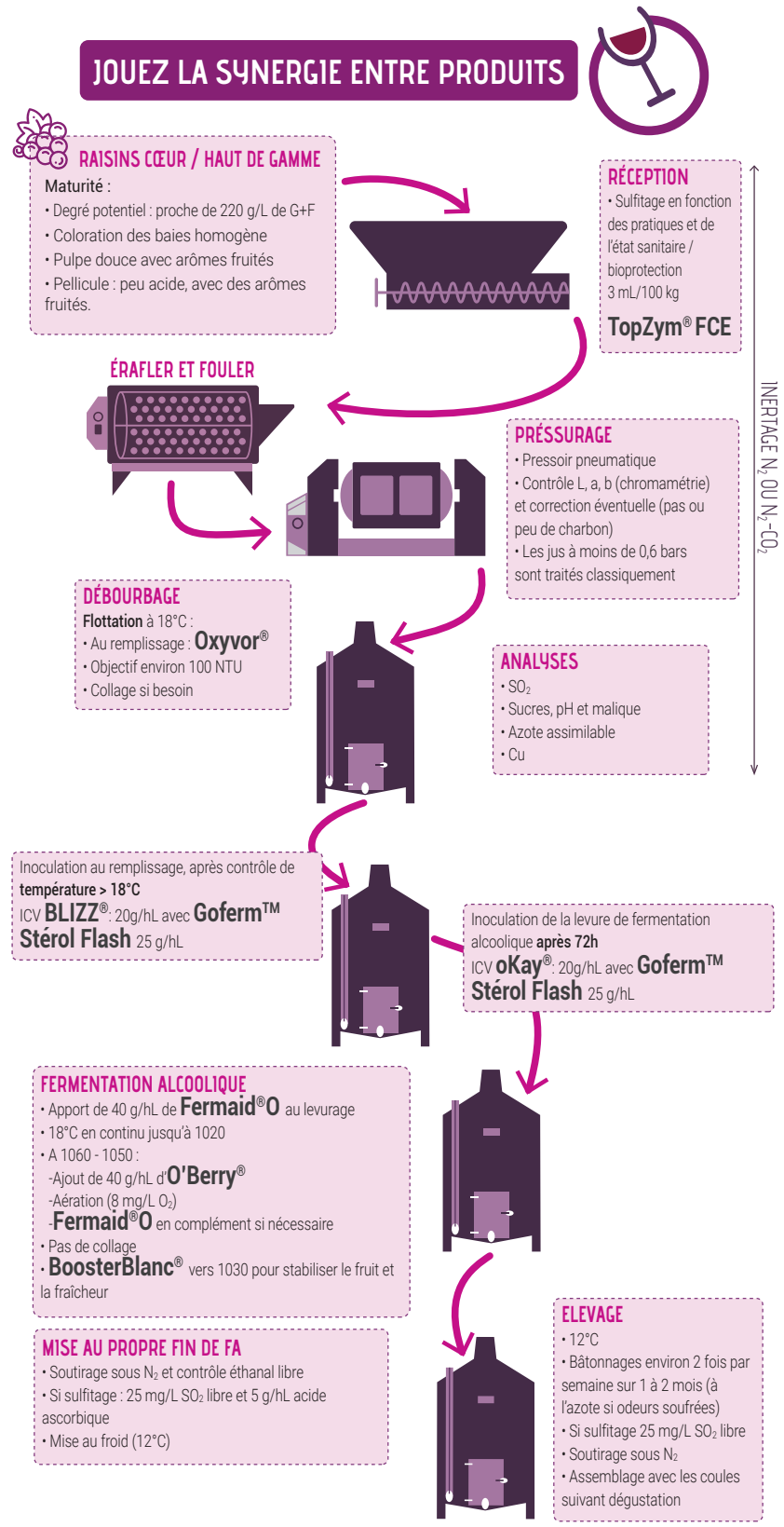
R&D ICV DÉGUSTEZ POUR MIEUX CHOISIR !

[263 et 264 - 22] Sur un grenache rosé, toute la puissance d'acidification de BLIZZ® viendra chatouiller vos papilles et vous ouvrir de nouveaux horizons !

VINS EXPERIMENTAUX
CONTACTEZ VOTRE CONSULTANT POUR ORGANISER UNE DÉGUSTATION

UN PROCESS À LA LOUPE
Valorisation des presses de blanc ou rosés avec BLIZZ® - P>0,6 bars

JOUEZ LA SYNERGIE ENTRE PRODUITS



Témoignage client

Clément Lagana
Maître de chai - Maîtres vigneron de Vidauban

*« Le millésime 2022 avec sa chaleur et du coup des acidités très basses et des pH très hauts se prêtait bien à l'utilisation de BLIZZ. Nous sommes une cave coopérative commercialisant uniquement en bouteilles, la valorisation de l'ensemble de notre production y compris les **presses de rosé** est primordiale. Quelques points de vigilance sont nécessaires l'hygiène, l'absence de SO_2 et des températures de fermentations assez hautes pour assurer la réussite.*
*Selon moi, l'idée de l'utilisation de cette levure a 2 intérêts : soit d'avoir une ou plusieurs cuves très acides pour pouvoir être un **support d'assemblage** et de rééquilibrage des bouches, soit d'obtenir des presses fraîches sans avoir eu à les acidifier. C'est une levure dans l'air du temps qui fera partie de mon process de vinification avec des futurs millésimes de plus en plus chauds et secs. »*