LES LEVURES SÈCHES INACTIVÉES
pour développer et stabiliser les profils des vins

POURQUOI UTILISER DES LEVURES SÈCHES INACTIVÉES ?

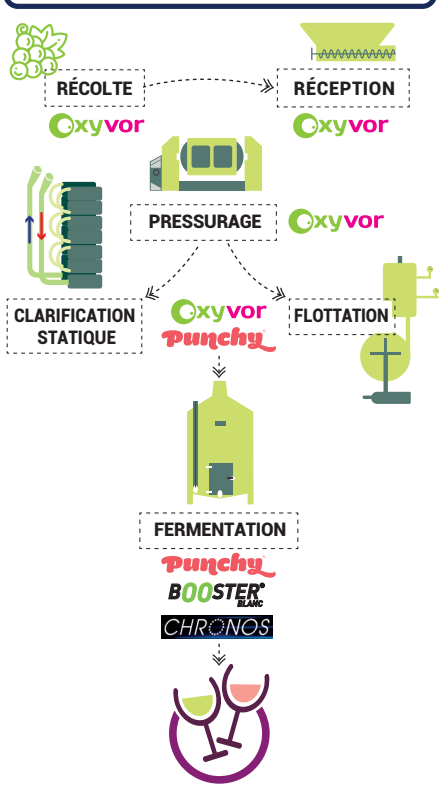
Pour la **nutrition**, la **protection** et la **stabilisation** des **composés d'arômes** et du système polyphénolique des vins «en construction».
Les Levures Sèches Inactivées (LSI) apportent en un **temps record** les composés biodisponibles (acides aminés, peptides, acides nucléiques, polysaccharides) permettant d'obtenir **régulièrement** des résultats positifs, **rapides** et **stables** dans le temps.

L'inactivation des levures les prépare non seulement à une **autolyse** plus **rapide** que celle des levures de fermentation, mais **élimine** aussi le risque d'**odeurs soufrées**.

Une bonne nutrition de la biomasse de levure reste évidemment incontournable pour que ces solutions expriment tout leur potentiel.
La **réglementation européenne** limite l'usage des LSI aux moûts et à la fermentation alcoolique (FA).
Dans les pays qui bénéficient de l'autorisation d'utilisation des LSI en élevage, les avantages sont considérés comme ceux des lies de FA, sans les risques souvent associés à ces dernières (contaminations microbiennes fréquentes par des *Brettanomyces*, pédiocoques ou autres germes d'altération).

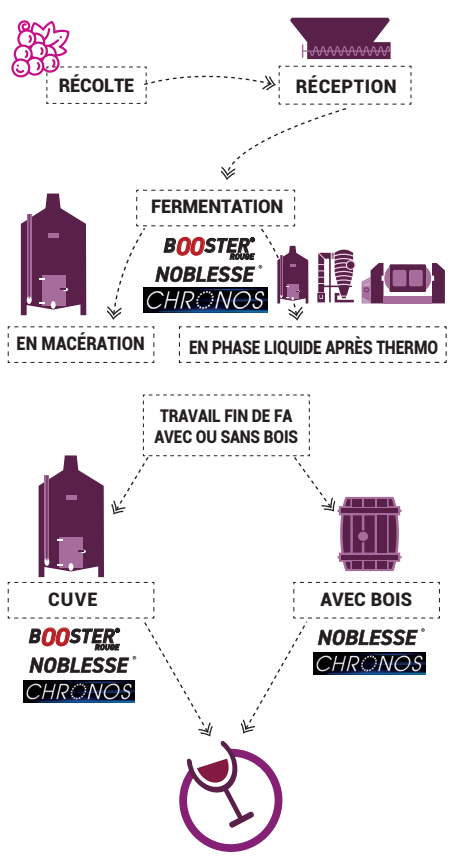
BLANCS & ROSÉS

- **Oxyvor** — Pour lutter contre les oxydations. Pour les faibles (sans) SO_2
- **Punchy** — Pour des profils «exotiques - thiols» intenses et stables
- **BOOSTER® BLANC** — Pour la fraîcheur et le volume en bouche
- **CHRONOS** — Pour la douceur et la fraîcheur



ROUGES

- **BOOSTER® ROUGE** — Pour la structure et la fraîcheur
- **NOBLESSE®** — Pour la complexité et l'enrobage
- **CHRONOS** — Pour la douceur et la fraîcheur



LES DIFFÉRENTS FORMATS DE LEVURES SÈCHES INACTIVÉES

	Sachet de 1kg	Sachet de 2.5kg
Noblesse®, BoosterRouge®, BoosterBlanc®, Punchy®		●
Oxyvor®, CHRONOS®	●	

INNOVATION 2023 — CHRONOS

Découvrez le dernier né de la collection de levures inactivées ICV !

Acheteurs et consommateurs privilégient aujourd'hui la **douceur sensorielle et la fraîcheur**. Pour répondre à ces attentes, la R&D ICV, appuyée par Lallemand, a développé une nouvelle levure inactivée spécifique, CHRONOS®.

Blanc, rouge ou rosé, peu importe, CHRONOS® constitue une solution **rapide et efficace** pour abaisser significativement les sensations de sécheresse et d'amertume, tout en stabilisant la **fraîcheur aromatique**.

La qualité de la levure contenue dans CHRONOS® et la préparation spécifique pour une autolyse rapide, assurent à CHRONOS® des effets **stables** dans le temps et **reproductibles** ; et cela **quelles que soient les matrices** (des additions de 10 à 30 g/100 kg ou hL suffisent à obtenir des bénéfices rapides).
Le procédé spécifique MEX favorise en effet une **autolyse rapide et complète** qui libère tous les composés de la levure. En quelques jours, vous percevez déjà les effets positifs sur les sensations tanniques et le volume en bouche et **en moins de 2 semaines** vous obtenez l'ensemble des résultats attendus.

Témoignage client

Marina Tixier
Directrice SCAV Montredon des Corbière

*« J'utilise CHRONOS depuis le millésime 2021. L'apport de ce produit sur certains de mes rouges permet d'augmenter les sensations de **volume**, de sucrosité en bouche.*
*Je trouve que CHRONOS permet également de conserver **plus de fruité**. Enfin, sur un millésime comme par exemple 2021 (petite récolte, polyphénols parfois insuffisamment mûrs), il arrive à **gommer l'amertume** et la dureté. »*

LE SAVIEZ-VOUS ?

Les polysaccharides de la levure libérés lors de l'autolyse interagissent avec deux familles particulièrement importantes de composés du moût ou du vin : les polyphénols et les arômes.
Des complexes se créent avec les polyphénols qui modifient les sensations tanniques perçues. Avec les composés d'arômes, les polysaccharides jouent plutôt un rôle "d'éponge" : ils en retiennent une partie et la libèrent progressivement au cours du temps, ce qui permet d'améliorer la stabilité future de vos vins.
Ces interactions sont spécifiques des levures qui s'autolysent et de la vitesse à laquelle se fait cette autolyse : d'une levure à une autre, d'une préparation à une autre, les résultats peuvent changer de manière significative.

zoom + PRODUITS — leMIX BY ICV

Une solution efficace pour réajuster sa turbidité après clarification

LeMix® : une création de la R&D ICV pour accompagner les vinificateurs qui veulent maîtriser leur turbidité sur les moûts.

Lors de flottations ou de filtrations avant mise en fermentation, les turbidités sont très basses. LeMix® permet de les réajuster très facilement pour atteindre plus régulièrement les objectifs sensoriels définis, aussi bien en blanc qu'en rosé ou rouge de thermo.

R&D ICV — DÉGUSTEZ POUR MIEUX CHOISIR !

VINS EXPERIMENTAUX CONTACTEZ VOTRE CONSULTANT POUR ORGANISER UNE DEGUSTATION

[212 et 214-22] Sur ce merlot rosé, des choix de pilotage des levures inactivées et de la nutrition permettent d'aboutir à des styles bien différenciés.

*Fiches produits détaillées sur **www.icv.fr** et auprès de votre consultant ICV*

UN PROCESS À LA LOUPE

Rosé à profil "exotique"

(Grenache noir, Tibouren, Syrah, Tempranillo,...)

JOUEZ LA SYNERGIE ENTRE PRODUITS

RAISINS SAINS DE PARCELLES À BONNE VIGUEUR

Maturité :

- Dégré potentiel : proche de 13% vol,
- Pulpe douce avec arômes fruités
- Pellicule : peu acide, avec des arômes fruités
- Niveaux faibles de cuivre

- Ajout de **TopZym® FCE** à 3 mL/100 kg
- Protection SO_2 (léger) - CO_2 - N_2

- Pilotage du pressurage pour limiter les corrections de couleur
- Ajout de d'**Oxyvor®** à 30 g/hL
- Protection CO_2 - N_2
- Collage en fonction du L*, a*, b*

ECHANGEUR POUR BAISSER LA T°C < 6°

- Apport d'**Intensia®** à 4 mL/hL
- Ajout de **INITIA™** à 20 g/hL

MACÉRATION SUR BOURBES DE 6 JOURS

- Remise en suspension régulière à l'azote
- Suivi par **Cytolev**
- Débourbage en reprenant des bourbes légères (NTU 80 à 120)
- Remise à température (18° à 22°C)

- 1/2 des cuves avec **ICV Opale®** et 1/2 avec **ICV oKay®** : 20 g/hL minimum, réhydratation avec **Goferm™ Stérol Flash**

FERMENTATION ALCOOLIQUE

- 15 h/hL de **Punchy®** et 40 g/hL d'**O'Tropic®** au levurage
- 2 jours à 20°C puis 16°C - laisser remonter à 1015 de densité
- Complémentation azote suivant analyse, avec **Fermaid®O** et O_2 à 1050

ELEVAGE

- Soutirage 2 à 3 jours après fin de FA avec bullage N_2
- **Punchy®** 15 g/hL si nécessaire
- Contrôle de l'éthanal libre et sulfitage pour avoir 20 mg/L de libre minimum
- Travail sur lies légères 3 à 12 semaines

- **Stabilisation protéique et tartrique**
- **Préparation au conditionnement**