GROUPE ICV
L'art & l'expertise du vin

PRODUIT ŒNOLOGIQUE

Levures

Lalvin ICV SunRose®

NOUVEAU !

Pour apporter fraîcheur
et notes de fruits rouges à vos vins rosés.

Lalvin ICV SunRose®(1) est une levure **dédiée aux vins rosés** sur des profils de **fruits rouges**.
Vous disposez d'une solution innovante pour diversifier votre gamme de vins rosés en apportant de la **complexité aromatique** tout en conservant une belle **fraîcheur.**
SunRose® est particulièrement adaptée aux raisins méditerranéens, cueillis à maturité aromatique et travaillés avec soin pour des **marchés valorisés**.

Pourquoi choisir la levure SunRose® ?

• Pour garantir à votre vin rosé un profil fruits rouges, pour diversifier votre gamme et complexifier vos profils

SunRose® a été sélectionnée par la R&D de l'ICV, au cours d'essais menés sur 3 millésimes, pour son **impact sensoriel sur les rosés**.

Sur des turbidités moyennes (50 à 150 NTU par exemple) et une nutrition azotée bien conduite, les profils «fruits rouges – cassis» sont régulièrement atteints.

Grâce à sa faible consommation d'acide malique, SunRose® permet de conserver la **fraîcheur** de vos raisins.
Elle développe du volume et de la douceur en bouche offrant ainsi un équilibre très recherché dans les rosés modernes, sans avoir nécessairement besoin de macération pelliculaire.

• Pour valoriser vos raisins à belle maturité

Les **raisins mûrs** répondent parfaitement à la fermentation avec SunRose®. La levure favorise le développement d'**arômes fruités frais** et vous aidera à retrouver les sensations d'une macération préfermentaire ou d'une saignée, tout en gardant la **fraîcheur** recherchée par les amateurs de rosé.

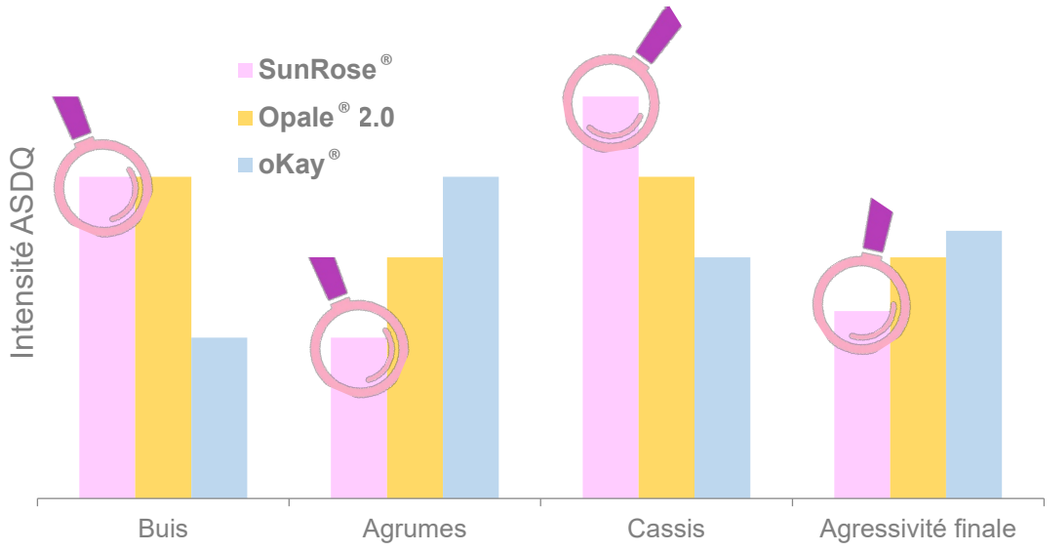
Particulièrement adaptée aux cépages méditerranéens ou sur rosé de merlot, SunRose® est une alternative pour vos **cuvées valorisées.**

• Pour sa robustesse

Possédant le caractère killer K2, SunRose® s'adapte bien aux basses températures (14 – 15°C), y compris au démarrage. Cette qualité permet d'enchaîner plus rapidement les opérations de débourbage et de fermentation.

Correctement alimentée en azote assimilable, SunRose® vous assure une cinétique régulière et à vitesse modérée, même avec des moûts riches en sucre (jusqu'à plus de 14% d'alcool potentiel).

Comparatif de 3 levures sur un rosé de Syrah R&D ICV



(1) : Le saviez-vous ?
Le nom complet de SunRose® est Lalvin ICV SunRose®. La levure est en effet le fruit d'un développement commun entre le Groupe ICV et la société Lallemand, dont la marque Lalvin regroupe les levures *Saccharomyces cerevisiae*.

• Pour des élevages faciles

SunRose® **ne produit pas significativement de SO_2** et ne génère que des niveaux faibles à moyens d'acétaldéhyde (éthanal). Cela permet de stabiliser les vins avec des doses modérées de sulfitage en fin de fermentation alcoolique (FA). En rosé notamment, cette particularité limite l'évolution vers des teintes orangées.

SunRose® vous permet par ailleurs de réaliser des élevages sur lies légères (avec peu ou pas d'addition de SO_2) et ainsi de tirer le meilleur parti des polysaccharides qu'elle libère dans les semaines qui suivent la FA.

SunRose®, c'est aussi :

La garantie d'une levure fiable et performante :
> Sélectionnée et testée par le Groupe ICV, en collaboration avec Lallemand.
> Produite, séchée et emballée par Lallemand, un des principaux acteurs de la fabrication de biotechnologies sur le marché du vin.

Le choix d'un produit naturel et en totale conformité :
> Levures *Saccharomyces cerevisiae*, n'ayant fait l'objet d'aucune manipulation génétique.
> Conforme au Codex œnologique édité par l'OIV et aux normes alimentaires de la FAO.
> DDM (Date de Durabilité Minimale) de 4 ans.

Un conditionnement adapté à toutes vos cuves :
> Sachet de 500 g pour le levurage de cuves de moins de 500 hL (dose moyenne recommandée 20 g / hL ou 20 g / q).
> Outre de 10 kg adaptée au levurage de cuves de fermentation de 500 à 1000 hL.

Le saviez-vous ?

La **phase de latence des levures** dépend de la levure utilisée mais aussi de la température à laquelle se fait l'inoculation. Pendant une période qui peut durer de 6 à 36 heures, les levures commencent à consommer plusieurs éléments présents dans le moût, en particulier les vitamines, mais aussi une quantité significative d'azote assimilable. Pendant cette phase, elles ne se multiplient pas et n'ont pas d'activité fermentaire.

Produits + complémentaires :

Le choix de la nutrition azotée et de levures inactivées à teneur garantie en **glutathion** peut vous aider à orienter les styles obtenus: pour un profil buis – cassis, avec SunRose®, préférez **O'Tropic®** et **Punchy®** (à 15 g / hL) au levurage. Pour un objectif vanille – fruits rouges, choisissez **Booster Blanc®** (à 30 g / hL) au levurage puis **O'Berry®** à mi – FA.

GROUPE ICV 2021 - Crédits photos : ICV

SunRose® vous intéresse ?
Parlez-en avec votre consultant(e) qui vous accompagnera dans vos choix et l'atteinte de vos objectifs.

Beaumes de Venise :	T. 04 90 12 42 60	Nîmes :	T. 04 66 64 70 82
Béziers :	T. 04 67 62 00 24	Perpignan :	T. 04 68 54 84 84
Carcassonne :	T. 04 68 78 64 00	Provence :	T. 04 94 37 01 90
Montpellier :	T. 04 67 07 04 80	Ruoms :	T. 04 75 88 00 81
Narbonne :	T. 04 68 41 04 35	Tain l'Hermitage :	T. 04 75 08 44 33

Laboratoire associé - Jouan & Crébassa (Libourne) : T. 06 08 73 58 51

GROUPE ICV
L'art & l'expertise du vin

Retrouvez tous les produits et services du Groupe ICV sur www.icv.fr