GROUPE ICV
L'art & l'expertise du vin

PRODUIT ŒNOLOGIQUE

**Aide à la fermentation**

# leMIX BY ICV

*Maîtrisez facilement la turbidité sur vos phases liquides !*

CRÉEZ LE TROUBLE !

*LeMIX® est un mélange unique et original de cellulose microcristalline et d'écorces de levures.*
*Il s'agit d'une nouvelle solution oenologique pour piloter la turbidité lors de la fermentation des moûts.*
*LeMIX® est le fruit de 2 années de R&D du Groupe ICV pour sélectionner les composants et déterminer les proportions idéales.*

## Pourquoi utiliser LeMIX® ?

- **Pour ses effets sensoriels**

> Sur les essais réalisés par l'ICV, à petite échelle en cave expérimentale, comme à grande échelle sur des cuves de 300 à 1000 hL, LeMIX® a toujours abouti aux mêmes résultats : **moins de sensations végétales, moins d'agressivité, plus de fruité mûr.**

> En combinaison avec le choix de la levure, de sa température de fermentation et de sa nutrition, LeMIX®, grâce à sa **granulométrie parfaitement maîtrisée**, contribue à l'atteinte de vos objectifs sensoriels.

> À l'inverse des bourbes lourdes ou de l'addition de jus non débourbés pour «recréer» de la turbidité, LeMIX® ne génère **pas de risque supplémentaire** d'odeurs soufrées négatives.

- **Pour une maîtrise extrêmement simple de vos turbidités sur toutes vos phases liquides**

> La plupart des outils de clarification ne permettent pas de **fixer précisément le niveau de turbidité** (évalué par les NTU). LeMIX® palie cet inconvénient : l'effet obtenu est linéaire. Avec 10 g / hL vous augmentez de 25 à 30 NTU la turbidité de vos moûts. L'ICV a vérifié l'**absence d'effet significatif de l'origine du jus :** Grenache ou Sauvignon, MPC ou saignée, flottation ou centrifugation, à 12% potentiels comme à 14%, réajuster la turbidité avec LeMIX® suit toujours cette même règle.

> **Mise en œuvre très facile.**

Pas besoin de réhydrater LeMIX® ou de le mélanger spécifiquement avec du moût ou de l'eau. On peut l'incorporer en début de remplissage de la cuve de FA, par effet Venturi ou une fois la cuve pleine au levurage, avec un brassage léger, par exemple à l'azote ou à la glace carbonique. Il suffit de connaître le volume de moût à fermenter et l'augmentation de turbidité souhaitée pour préparer la dose nécessaire.

> **Pour maîtriser la qualité de vos intrants**

Reproductibilité parfaite des composants de la recette originale (en particulier de leur granulométrie) et de leurs proportions.

Aide à la fermentation

leMIX BY ICV

## LeMIX® c'est aussi :

- **La garantie d'un auxiliaire fiable et performant :**

> **Sélectionné et testé parmi plusieurs origines de matières premières** par l'équipe R&D du Groupe ICV, plus de 30 ans d'expérience dans la maîtrise des fermentations !

> Produit selon une **recette originale, validée par l'ICV,** et emballé par la société Lallemand, un des principaux acteurs dans la fabrication de biotechnologies sur le marché du vin.

- **Le choix d'un produit naturel et en totale conformité :**

> Issu exclusivement d'un mélange de cellulose microcristalline de grade pharmaceutique et d'écorces de levures naturelles œnologiques *Saccharomyces cerevisiae*, n'ayant fait l'objet d'aucune manipulation génétique.

> Conforme au Codex œnologique édité par l'OIV.

- **Un conditionnement adapté :**

> Outre de 10 kg permettant de traiter environ 300 hL à 30 g / hL, avec une date limite d'utilisation optimale (DLUO) de 3 ans.

## Produits complémentaires :

Pour vos profils «exotiques» en blanc comme en rosé, LeMIX® s'accordera parfaitement avec **Opale® 2.0**, levure non productrice de sulfites et très favorable à l'expression «thiol», avec **Punchy®** levure inactivée très riche en glutathion pour protéger et stabiliser ces arômes et avec **O'Tropic®**, nutriment 100% organique qui, apporté en sortie de clarification, favorise nettement le travail de révélation aromatique de la levure.

## Le saviez-vous ?

Dans le moût, les **bourbes** sont des composants qui ont un effet très variable en fonction de leurs caractéristiques.

Les bourbes légères, celles qui «surnagent» dans une décantation statique, à l'interface entre le jus limpide et les bourbes plus lourdes, ont une teinte légèrement blanchâtre. Ces «flocons pectiques» ou «bourbes blanches» sont riches en phytostérols que la levure est en partie capable d'utiliser. Ils renforcent sa membrane et améliorent sa survie dans les conditions de fermentation souvent difficiles des jus méditerranéens. En l'absence de bourbes fines, veillez à apporter à votre levure de fermentation toute la protection et la nutrition azotée nécessaires.

06/2018. Crédits photos : Fotolia et ICV - © www.com-ocean.com

**Vous souhaitez essayer LeMIX®? Parlez-en avec votre consultant.**
Il est à votre service pour vous aider dans vos choix et vous accompagner dans l'atteinte de vos objectifs.


| | | | |
|---|---|---|---|
| Beaumes de Venise : | T. 04 90 12 42 60 | Montpellier : | T. 04 67 07 04 80 |
| Béziers : | T. 04 67 62 00 24 | Narbonne : | T. 04 68 41 04 35 |
| Brignoles : | T. 04 94 37 01 90 | Nîmes : | T. 04 66 64 70 82 |
| Carcassonne : | T. 04 68 78 64 00 | Perpignan : | T. 04 68 54 84 84 |
| La Tour d'Aigues : | T. 04 90 07 47 10 | Ruoms : | T. 04 75 88 00 81 |
| Tain l'Hermitage : | T. 04 75 08 44 33 | | |


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

GROUPE ICV
L'art & l'expertise du vin