GROUPE ICV
L'art & l'expertise du vin

PRODUIT ŒNOLOGIQUE

Levure inactivée

CHRONOS®

Gagnez du temps pour l'affinage de vos cuvées !

NOUVEAU !

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

Quelle que soit la couleur ou le stade d'application, CHRONOS® améliore **rapidement** le **volume en bouche**, apporte **fraîcheur et douceur** et corrige les sensations tanniques agressives (rugosité, sécheresse...).

Pourquoi choisir CHRONOS® ?

• Pour ses effets positifs sur le profil sensoriel

Les composés spécifiques de cette levure, libérés lors de l'autolyse :
• **Gomment** significativement les sensations d'**amertume et** de **sécheresse** de vos raisins ou de vos vins.
• Apportent **volume en bouche** et **sucrosité**.
• Rééquilibrent les sensations aromatiques en aidant à stabiliser les **notes fruitées** les plus **fraîches**.

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**, quelles que soient les matrices. **Rouges, blancs comme rosés** répondent positivement à des additions de 10 à 30 g / 100 kg ou hL.

• Pour la rapidité de la réponse

La mise en œuvre est **simple** et **rapide** : mélangez CHRONOS® avec quelques litres du vin ou du moût à traiter et réincorporez dans la cuve.
Un **bâtonnage** régulier, combiné ou non à l'apport d'oxygène en fonction des choix de travail, accélère l'autolyse des levures.

Le procédé de production spécifique MEX favorise une **autolyse rapide** et **complète** qui libère tous les composés de la levure. En quelques jours, vous percevrez déjà les effets positifs sur les sensations tanniques et le volume en bouche, et en **moins de 2 semaines** vous obtiendrez l'ensemble des bénéfices attendus.
Autour de 20°C, l'autolyse est en effet quasi complète en une dizaine de jours : plus la température sera élevée, plus le phénomène sera rapide et vice versa.

Effets sensoriels de CHRONOS®
Cabernet de thermovinification
Essai R&D ICV

• Pour un travail en toute sécurité

Avec CHRONOS®, exclusivement constitué de **levures inactivées de *Saccharomyces cerevisiae***, vous profitez du pouvoir tampon de la biomasse qui limite les risques d'impacts négatifs du surdosage d'oxygène ou d'apports non – maîtrisés, particulièrement sur les derniers stades de la fermentation.

De plus, l'inactivation de la levure contenue dans CHRONOS® élimine l'activité sulfite réductase qui pourrait générer la production d'odeurs soufrées, comme c'est souvent le cas avec les lies de fermentation.

Enfin, l'ICV met à votre disposition des **gélules pour tester en petit volume** les effets de doses croissantes : vous pourrez, par vous-même, mesurer l'intérêt et la dose idéale qui conviendra à chacun de vos moûts ou de vos vins.

Levure inactivée

CHRONOS®

Levure sèche inactivée pour l'affinage des cuvées

- Gommage de l'amertume et de la séchresse
- Augmentation des sensations de volume en bouche
- Rééquilibrage sensoriel vers des arômes plus frais
- Rapidité d'action pour des résultats en moins de 10 jours !

CHRONOS®, c'est aussi :

La garantie d'une levure inactivée fiable et performante
> Une levure *Saccharomyces cerevisiae* isolée et sélectionnée par l'équipe Recherche et Développement du Groupe ICV, plus de 30 années d'expérience dans la sélection des levures pour l'oenologie.
> Multipliée, inactivée et emballée par la société Lallemand, leader mondial de la production de levures pour l'œnologie.

Le choix d'un produit naturel et en totale conformité au règlement Européen et au Codex œnologique édité par l'OIV.

Un conditionnement adapté aux ateliers de vinification et respectueux de l'environnement
> Sachet de 1 kg

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.

Produit + complémentaire :

Les levures ICV **D254®**, comme ICV **D80®**, seront des choix de fermentation parfaits pour leurs effets synergiques avec CHRONOS®. Choisies pour la régularité de leur impact sur le volume en bouche et l'enrobage des sensations tanniques, elles répondent aux mêmes types d'objectifs que CHRONOS®.

GROUPE ICV avril 2023 - Crédits photos : Adobe, ICV

CHRONOS® 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	Narbonne :	T. 04 68 41 04 35
Bordeaux :	T. 06 08 73 58 51	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
Grand Beaujolais :	T. 04 74 03 50 82	Ruoms :	T. 04 75 88 00 81
Montpellier :	T. 04 67 07 04 80	Tain l'Hermitage :	T. 04 75 08 44 33

Laboratoire associé : Nyséos (Montpellier) : T. 04 67 72 06 41

GROUPE ICV
L'art & l'expertise du vin

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