



Oxyvor® est une levure sèche inactivée, à teneur garantie en glutathion, préparée spécifiquement pour l'élaboration des vins blancs et rosés.

Son principal atout : apporter un niveau de protection unique contre l'oxydation.

Utilisé très tôt dans votre process, Oxyvor® vous permet de travailler avec des doses réduites de sulfites (voire sans) tout en conservant l'essentiel du potentiel aromatique de vos raisins.

Sur ces vinifications originales, qui nécessitent un excellent savoir – faire, Oxyvor® est l'auxiliaire qu'il vous faut !

Pourquoi utiliser Oxyvor® ?

• Pour sa capacité anti-oxydante

Lors des vinifications en blanc ou en rosé **sans sulfites ou avec peu de sulfites**, l'oxydation initiale diminue le potentiel aromatique et induit des risques de brunissement des jus, voire des vins.

Naturellement extrêmement riche en glutathion réduit, rapidement disponible, Oxyvor® favorise la fraîcheur en bloquant les réactions d'oxydation en chaîne.

Il permet ainsi de travailler **avec peu ou pas de SO₂** ou même, plus simplement, de réduire les doses de sulfites tout en assurant une bonne protection dans les phases préfermentaires.

L'utilisation de Oxyvor® offre de nouvelles perspectives de vinification en particulier sur les cépages aromatiques, sur les moûts à teneur significative en cuivre ou sur les presses (où le SO₂ est souvent faible ou absent).

• Pour des résultats rapides

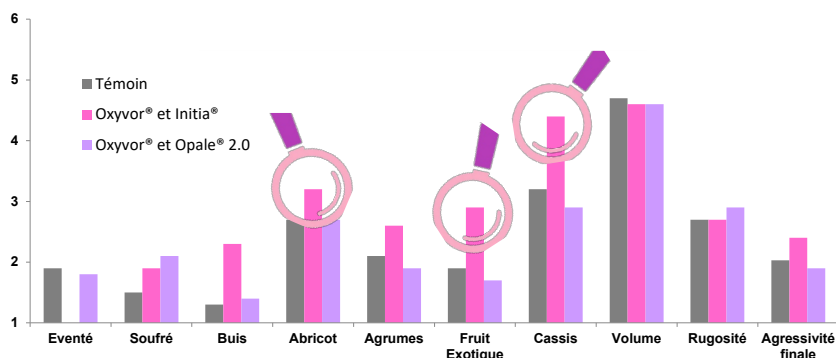
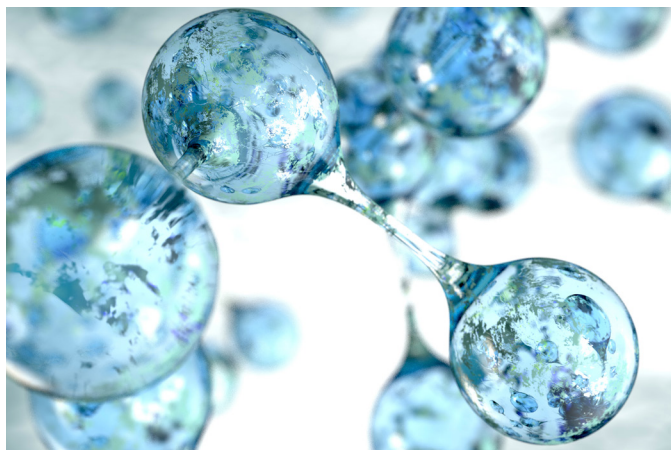
La mise en œuvre est **simple et rapide**.

Mélangez Oxyvor® avec quelques litres d'eau ou de moût à traiter et réincorporez soit sur les raisins, soit sur les jus dès la sortie du pressoir.

Oxyvor® libère son glutathion réduit et tous ses précurseurs en quelques dizaines de minutes. Il apportera tous ses bénéfices avec des **additions précoces**, idéalement dès que du jus libre est présent.

• Pour la stabilité dans le temps

La protection contre les oxydations lors des phases préfermentaires fait d'Oxyvor® un auxiliaire qui vous permet de **vinifier avec moins de sulfites**, et ainsi d'élaborer des vins avec des niveaux plus faibles de SO₂ total qui se conserveront plus longtemps.



Rosé de Syrah avec bioprotection
R&D ICV



Le saviez-vous ?

Dans le cadre des bonnes pratiques de **vinification avec peu de sulfites**, pour éviter les oxydations il est recommandé de jouer sur le plus de leviers possibles :

- . Récolter tôt et le plus froid possible.
- . Utiliser N₂ et CO₂ pour protéger la vendange et les moûts.
- . Travailler avec des circuits courts.

Oxyvor® ne remplace pas ces bonnes pratiques, mais offre un outil supplémentaire, en particulier avec l'utilisation conjointe de **Level² Initia®** notre nouvelle **levure non –Saccharomyces consommatrice d'oxygène** dans les phases préfermentaires, pour des vins plus intenses et plus frais.

• Conditions d'utilisation

A la différence des autres levures inactivées à teneur garantie en glutathion de la gamme ICV, Oxyvor® est destiné à un **usage en phase préfermentaire**.

La dose recommandée est de 40 g / 100 kg de raisin ou par hL de moût.

Deux modes d'utilisation sont possibles :

- . apports fractionnés pour libérer du glutathion à chaque point de dissolution d'oxygène,
- . apport unique, en l'ajoutant aux moûts en sortie de pressoir, avant le pompage vers les échangeurs ou vers les cuves de flottation.

Oxyvor®, c'est aussi :

La garantie d'une levure fiable et performante :

> Validée par l'équipe Recherche et Développement du Groupe ICV, plus de 30 années d'expérience dans la sélection des levures pour la vinification.

> 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 :

> Levures *Saccharomyces cerevisiae*, n'ayant fait l'objet d'aucune manipulation génétique.

> Conforme au Codex œnologique édité par l'OIV et à la réglementation de l'UE.

> DDM (Date de Durabilité Minimale) de 4 ans.

Un conditionnement adapté aux ateliers de vinification :

> Sachet de 1 kg



+ complémentaire :

Produit

Level² Initia®, la nouvelle levure de bioprotection de l'espèce *Metschnikowia pulcherrima*, validée par l'ICV à partir d'une sélection IFV – Lallemand.

Level² Initia® est capable de réellement réduire les populations concurrentes et de consommer l'oxygène dissout présent dans le moût, sans la moindre activité fermentaire.



Le saviez-vous ?

Le **contrôle des oxydations** dans les vinifications en blanc et en rosé est une problématique complexe.

Tant que la fermentation n'a pas commencé, les risques sont élevés à la fois de brunissement comme de perte de potentiel aromatique. Les sulfites et les gaz neutres comme le CO₂ ou N₂ sont les outils les plus couramment mobilisés.

Les travaux de ces dernières années ont montré que le **glutathion réduit**, naturellement contenu dans la levure, quand il est libéré rapidement, peut permettre de bloquer les réactions d'oxydation en chaîne. Au sein de l'UE, la seule forme autorisée est celle des levures à teneurs garanties en glutathion, comme Oxyvor®.

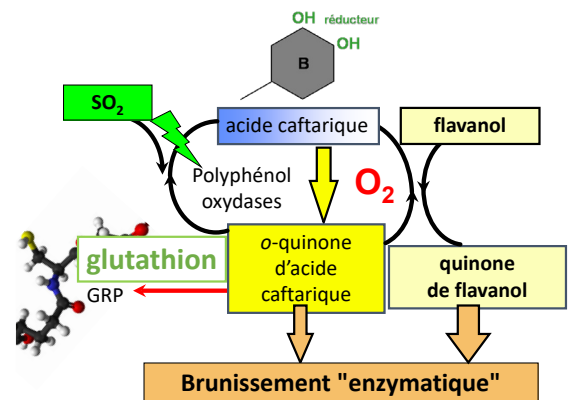


Schéma simplifié du brunissement des jus, tiré de Cheyrier et al., INRAe Montpellier
Molécule de glutathion en 3D, par Ben Mills, Wikimedia.org

Oxyvor® 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

Béziers : T. 04 67 62 00 24

Carcassonne : T. 04 68 78 64 00

Montpellier : T. 04 67 07 04 80

Narbonne : T. 04 68 41 04 35

Nîmes :

Perpignan :

Provence :

Ruoms :

Tain l'Hermitage :

T. 04 66 64 70 82

T. 04 68 54 84 84

T. 04 94 37 01 90

T. 04 75 88 00 81

T. 04 75 08 44 33

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

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

GROUPE
ICV
L'art & l'expertise du vin

