

DOSSIER DE PRESSE

**Pour parler de solutions d'avenir,
rendez-vous Stand ICV - Hall B / B 247**

26 au 28 Mars 2024
PARC DES EXPOSITIONS
MÂCON

VITICULTURE - ŒNOLOGIE - DEGUSTATIONS - FORMATIONS



LE GROUPE ICV EN QUELQUES MOTS :

12 centres œnologiques et 160 collaborateurs.

Conseils et produits pour l'élaboration des vins, de la vigne au conditionnement :

- Conseil : viticulture, œnologie
- Analyses des raisins, moûts et vins
- Expertises : conditionnement, développement durable, qualité et stratégie
- Produits œnologiques
- Formations
- R&D



CE QUE VOUS RETROUVerez SUR LE STAND

DYNA WINE L'INNOVATION ICV



DYNA WINE, une révolution pour la gestion des gaz et des collages, allant du moût à la bouteille.

DYNA WINE est un mélangeur polyvalent permettant d'homogénéiser parfaitement les auxiliaires œnologiques (collage, MCR, LSI, nutriments...) sous différentes formes (solide, liquide ou même gazeux).



L'AVANCÉE TECHNOLOGIQUE

Découvrez les nouvelles applications de **OENOVIEW**, avec un outil de mesure du stress hydrique des vignes grâce à l'imagerie satellitaire.



PRODUITS OENOLOGIQUES

Dégustez les **innovations 2023**, issues de notre cave expérimentale. Des produits innovants permettant de résoudre les problématiques actuelles.



BLIZZ®: la nouvelle levure *Lachancea thermotolerans* qui permet, entre autres, de diminuer le degré alcoolique des vins.



Opale 2.0™: une levure sélectionnée qui apporte fraîcheur et fruits exotiques à vos vins blancs ou rosés sans produire de SO₂.



Goferm Protect : un activateur de fermentation ayant pour objectif de renforcer les levures en améliorant leur tolérance à l'alcool.



Level 2 Initia™: une solution pour sécuriser vos macérations sur bourbes, en conciliant bioprotection et protection contre l'oxydation. Level 2 Initia™ conserve tout le potentiel de vos raisins et de vos moûts.

FORMATIONS

Vous avez des projets de formation ? Le catalogue des formations ICV 2024 est disponible sur le stand.

Nous proposons des formations sur divers sujets comme la **viticulture** (viticulture biologique, travail du sol, viticulture biodynamique, certification HVE, viticulture de précision...),

l'**œnologie** (l'hygiène en cave, perfectionner son pressurage, optimiser la filtration tangentielle...), la **dégustation** (apprendre à déguster, identifier les principaux défauts...), le **conditionnement** (les fondamentaux, la métrologie, l'étiquetage....). Retrouvez également des formations sur la **bière**, le **vinaigre**, la **RSE**, le **marketing/vente**...



AU PROGRAMME

Bénéficiez chaque jour, sur le stand de l'ICV, de l'expertise de nos œnologues conseil qui vous informeront sur l'offre ICV.

Les moments à ne pas manquer :

- Retrouvez **Jérôme Hourdel** sur le stand ICV, le **mardi 26** au matin pour parler d'**Oenoview**.
- Le **mercredi 27 mars**, échangez avec **Romain Lecoq** sur le **conseil viticole**.
- Besoin d'information sur **Dynawine** ? Passez sur le stand le **mercredi 27 et jeudi 28** pour rencontrer nos spécialistes **Julien Brochet** et **Daniel Granès**.

CONTACT

ICV Grand Beaujolais
336 Route du Trêve
69460 ST ETIENNE DES OULLIERES

Maria SAN JUAN
Responsable du laboratoire, consultante
msanjuan@icv.fr