



protège naturellement vos raisins rouges  
des contaminants indésirables.



Levure *Torulaspora delbrueckii* (non – *Saccharomyces*), Nymphéa® est une solution originale et performante qui :

- Permet de limiter le sulfitage ou de travailler sans SO<sub>2</sub>
- Réduit les risques de déviations et de développements de contaminants
- Facilite l'implantation des *Saccharomyces* ajoutées ensuite
- Favorise le développement d'arômes originaux et floraux

Résultat des travaux de sélection de Lallemant, Nymphéa® a été soumise à des tests drastiques par l'ICV. Elle a confirmé sa capacité à s'implanter dans des environnements compétitifs et à limiter le développement de micro-organismes susceptibles de dégrader la qualité de votre vendange.

Nymphéa® fait partie du concept Tandem® qui propose d'associer en duo des levures (*Saccharomyces* et non – *Saccharomyces*) pour optimiser vos vinifications et atteindre vos objectifs produits.

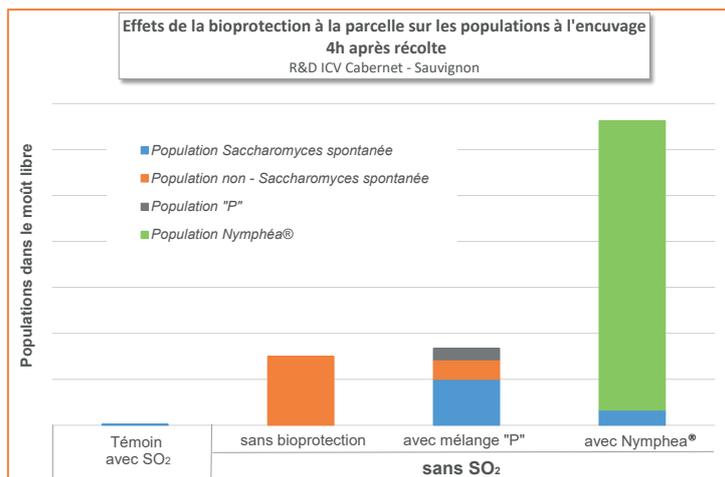
## Pourquoi choisir la levure Nymphéa® ?

### ► Pour la bioprotection de vos raisins

Cette *Torulaspora delbrueckii* est capable de s'implanter dans des conditions difficiles, que ce soit à la parcelle ou dans des jus froids et de limiter la capacité d'autres micro-organismes à se multiplier.

Dans des process sans sulfites ajoutés, Nymphéa® a la capacité, même sans réhydratation et à dose raisonnée, de contenir, voire d'éliminer, la contamination. Nos essais montrent qu'elle est plus performante que bien des solutions proposées sur le marché.

Elle est compatible avec la quasi-totalité des levures *Saccharomyces* de la gamme ICV, qui peuvent être ensuite ajoutées lors du remplissage de la cuve de vinification.



### ► Pour tirer le meilleur de vos macérations pré-fermentaires à froid en rouge

Sur des raisins mûrs, la macération pré-fermentaire à froid (MPF) favorise l'expression de notes fruitées fraîches et des extractions intéressantes en phase non alcoolique.

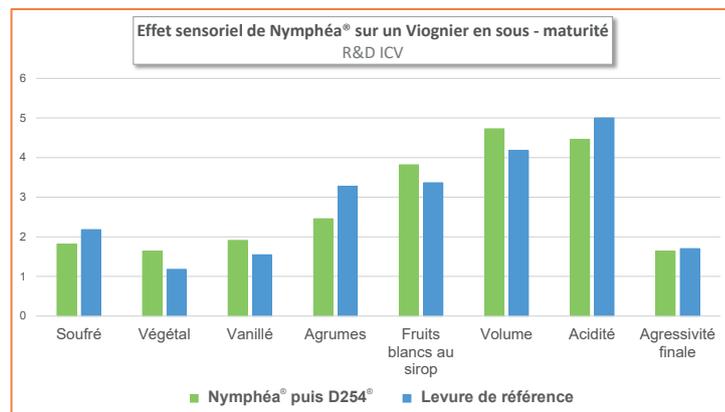
Nymphéa®, apportée à l'encuvage, avec des doses limitées de SO<sub>2</sub>, se multiplie tout en ne fermentant quasiment pas (5 points de perte de densité en 5 jours dans nos essais à 7 – 8°C).

En empêchant le développement d'autres levures, Nymphéa® vous permet de gérer sereinement la phase à froid de votre MPF tout en préparant le terrain à la *Saccharomyces* que vousensemencerez après 3 à 5 jours.

### ► Pour ses qualités sensorielles

Historiquement associée à la D254®, Nymphéa® a démontré toutes ses qualités pour valoriser vos moûts blancs ou rosés peu aromatiques : parcelles hors sélections, variétés « neutres », presses...

Nymphéa® apporte de la sucrosité et du volume en bouche, produit des composés d'arômes originaux à partir des composants du raisin (comme l'acétate de phényl éthanol associé à l'odeur de la rose) et s'accorde très bien, en blanc par exemple, avec une fermentation en présence de bois.



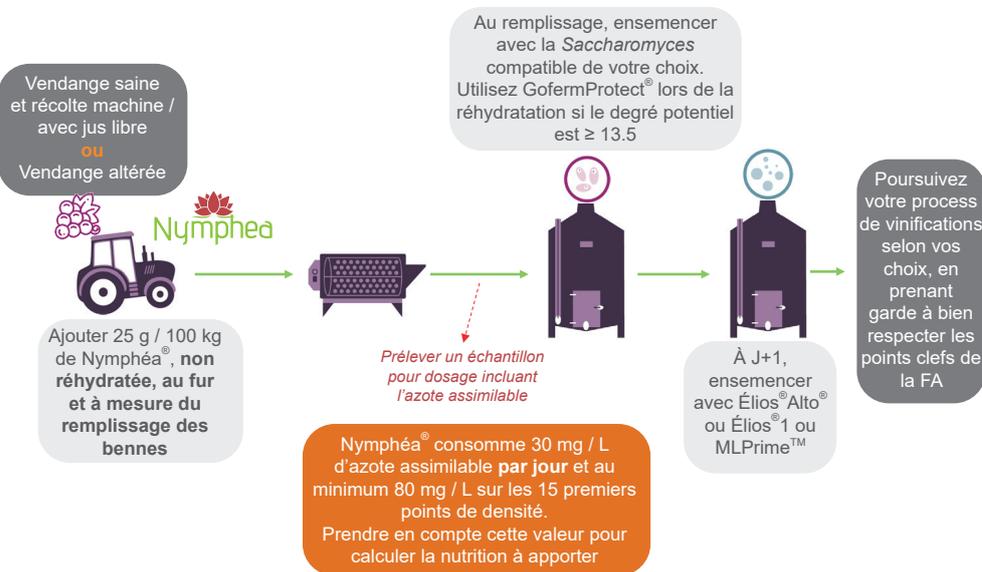


### Mise en œuvre

Retrouvez les protocoles et recommandations sur [www.icv.fr](http://www.icv.fr)  
 Pour un accès direct, flashez ce QR code

## Bioprotection: exemple de protocole avec Nymphéa® en rouge

SO2 actif < 0,2 mg / L en phase préfermentaire



## Nymphéa®, c'est aussi :

### ► La garantie d'une levure fiable et performante :

- Sélectionnée, produite, séchée et emballée par Lallemand, un des principaux acteurs dans la fabrication de biotechnologies sur le marché du vin.
- Testée par le Groupe ICV en cave expérimentale et dans les Caves Partenaires de R&D.

### ► Le choix d'un produit naturel et en totale conformité :



- Levure *Torulaspora delbrueckii*, 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 à toutes les situations :

Sachet de 500 g pour le levurage des raisins ou des cuves à la dose moyenne recommandée de 25 g / qt.

## Produits complémentaires

Pour assurer une fermentation alcoolique (FA) complète de vos cuvées, **GofermProtect®**, ajouté dans l'eau de réhydratation de votre *Saccharomyces* qui viendra en complément de Nymphéa®, améliorera la viabilité au cours de la FA et limitera les risques d'arrêt ou de production de composés soufrés malodorants.

Toutes les levures *Saccharomyces* de la gamme ICV hormis la D80® sont compatibles avec Nymphéa®. Nous vous recommandons particulièrement en rouge classique : D254®, en préfermentaire à froid : GRE® ou D21®, en rosé : Okay® ou Opale® 2.0 et en blanc : D254® ou D47®.

## Besoin d'information sur Nymphéa® et les tandems de levures ?

Parlez-en avec votre consultant ICV qui vous indiquera comment réunir leurs conditions d'emploi optimales.

Beaumes de Venise: tél. 04 90 12 42 60  
 Béziers: tél. 04 67 62 00 24  
 Brignoles: tél. 04 94 37 01 90  
 Carcassonne: tél. 04 68 78 64 00  
 La Tour d'Aigues: tél. 04 90 07 47 10  
 Tain l'Hermitage: tél. 04 75 08 44 33

Montpellier: tél. 04 67 07 04 80  
 Narbonne: tél. 04 68 41 04 35  
 Nîmes: tél. 04 66 64 70 82  
 Perpignan: tél. 04 68 54 84 84  
 Ruoms : tél. 04 75 88 00 81

GRUPE  
**ICV**  
 L'art & l'expertise du vin



Retrouvez tous les produits et services du Groupe ICV sur [www.icv.fr](http://www.icv.fr)



## Le saviez-vous ?

Les levures consomment l'**azote assimilable** présent dans le moût pour se multiplier et renouveler les protéines qui réalisent de nombreuses fonctions indispensables à leur activité.

Comme les *Saccharomyces* habituelles, Nymphéa® consomme une part significative de l'azote présent dans le moût.

La mesure initiale du moût en azote est donc particulièrement importante. Elle doit être complétée par le calcul que fera votre consultant pour vous aider à établir la bonne stratégie de nutrition, pour la *Saccharomyces* que vous choisirez d'utiliser ensuite.



Dans la plupart des situations, les levures non-*Saccharomyces* ont besoin de l'aide des *Saccharomyces* pour assurer la production de vin.

De par leur nature, ces deux types de levures sont donc complémentaires et doivent s'utiliser en tandem. En fonction de vos objectifs produits, les consultants ICV s'appuieront sur les travaux de caractérisation de la R&D pour vous conseiller sur le «couple» optimal.

Le logo Tandem est là pour que vous puissiez identifier les levures à utiliser en tandem et obtenir ainsi une solution complète et performante pour vos vinifications.