

La révolution du levurage !



Les concentrations élevées en sucre, les faibles turbidités ou les températures extrêmes de fermentation conduisent très souvent à des fermentations languissantes, voire à des arrêts.

GO-FERM™ STEROL FLASH, ajouté à l'eau de réhydratation de votre levure, libère stérols et oligoéléments biodisponibles. Mais ce n'est pas tout : la révolution c'est qu'il le fait avec de l'eau à **température ambiante** !

GO-FERM™ STEROL FLASH **sécurise** de manière radicale l'étape primordiale de la fermentation pour la production de vins répondant à vos objectifs.

## Pourquoi utiliser GO-FERM™ STEROL FLASH?

### • Pour faciliter votre levurage

Avec GO-FERM™ STEROL FLASH, le levurage devient presque un jeu d'enfant !

Plus besoin d'eau chaude ni de thermomètre : préparez votre bac d'eau courante à **température ambiante**, mélangez Go-FERM™ STEROL FLASH puis ajoutez la levure *Saccharomyces*.

**INSTANT  
Dispersion**

Avec 2 étapes de 10 à 15 minutes chacune, votre levure est prête **avec une efficacité supérieure à la procédure**

**habituelle à l'eau chaude et sans activateur.**

Téléchargez la procédure standard sur notre site [www.icv.fr](http://www.icv.fr).

Grace à cette **spécificité unique**, vous pouvez maintenant, si vous le souhaitez, **levurer très facilement à la parcelle** avec toutes les levures sèches actives de la gamme ICV !

Nos travaux ont démontré que GO-FERM™ STEROL FLASH est aussi **efficace** avec nos sélections de **non – Saccharomyces** de la gamme TanDem (Nymphaea®, Initia™ et BLIZZ®) : il **améliore** significativement leur **implantation** et leur **activité**.

En outre, comme dans la quasi-totalité des cas, l'écart entre la température de votre moût ou de vos raisins et celle de votre levure réhydratée sera inférieur à 10°C. Vous n'aurez même plus besoin de réaclimater votre levure : vous **gagnerez du temps** et de l'**efficacité** dans votre opération de levurage.

### • Pour limiter les risques de déviations sensorielles

Dans des moûts très riches en sucres ou très clarifiés, le choc initial subi par la population de levures conduit très souvent à la production de composés soufrés malodorants, difficiles à éliminer. GO-FERM™ STEROL FLASH **diminue significativement** la production de tels **arômes négatifs**.

En réduisant fortement la durée de la fin de fermentation et les sucres résiduels, GO-FERM™ STEROL FLASH est une **assurance supplémentaire** pour éviter le développement dans votre vin de bactéries acétiques ou lactiques ou de levures de type *Brettanomyces*. Tous ces microorganismes peuvent altérer votre vin de manière quasi irréversible.

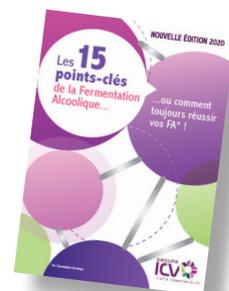
### • Pour sécuriser votre fermentation alcoolique

Le renforcement de votre levure par l'addition de GO-FERM™ STEROL FLASH, juste avant le levurage, lui assure une **meilleure implantation**. Elle tire alors le meilleur parti de tous les éléments nutritifs du moût : vous **sécurisez** donc votre fermentation alcoolique.

Avec GO-FERM™ STEROL FLASH, la survie de votre population de levures en fin de fermentation est améliorée : les populations de levures actives sont 30% à 300% plus élevées suivant les conditions de travail et les levures. Cette meilleure viabilité **limite les risques** de fin de fermentation alcoolique languissante ou d'arrêt, pour autant que les autres points clefs de la fermentation aient été respectés (nutrition, O<sub>2</sub>, température...).

Lorsque vos choix vous conduisent à travailler avec des raisins très mûrs (>14%), des jus bien clarifiés (<100 NTU) ou à fermenter à des températures difficiles pour la levure (<15°C ou > 28°C), GO-FERM™ STEROL FLASH est un atout pour la **réussite de votre fermentation alcoolique**.

Pour une maîtrise complète  
de vos fermentations,  
téléchargez notre brochure  
sur [www.icv.fr](http://www.icv.fr)



**GO-FERM™ STEROL FLASH, c'est aussi :**

**La garantie d'un produit fiable et performante**

- > Résultat de la recherche conduite par Lallemand, faisant l'objet d'un brevet.
- > Testé et sélectionné par l'équipe Recherche et Développement du Groupe ICV, plus de 30 ans d'expérience dans la maîtrise des fermentations.
- > Produit, séché et emballé par Lallemand, un des principaux acteurs de la fabrication de biotechnologies sur le marché du vin.

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

- > Autolysat de levures *Saccharomyces cerevisiae*, n'ayant fait l'objet d'aucune manipulation génétique.
- > Conforme au Codex œnologique édité par l'OIV.
- > Labelisé NOP et utilisable par les producteurs de vins Bio, notamment ceux qui exportent aux USA.

**Un conditionnement adapté aux ateliers de vinification et respectueux de l'environnement**

- > Sachet de 2,5 kg et DDM (Date de Durabilité Minimale) de 4 ans.



**Le saviez-vous ?**

Les **stérols** sont des composants de la paroi cellulaire de la levure qui lui permettent de résister à l'effet toxique de l'éthanol qu'elle produit.

La teneur en stérols de chaque cellule en fin de fermentation résulte du stock de la population initiale, du nombre de divisions nécessaires jusqu'à la colonisation complète du moût, des phytostérols initialement contenus dans le moût et des apports d'oxygène pendant la phase de croissance. L'augmentation de la dose de levurage, par exemple de 10 à 30 g / hL, permet d'accroître de plus de 80% la teneur en stérols des levures en fin de Fermentation Alcoolique.

Ces mêmes stérols sont des facteurs primordiaux qui favorisent l'assimilation de l'azote par les levures, l'un ne compensant pas l'autre mais les 2 agissant en synergie comme l'ont démontré les travaux des chercheurs de l'INRAe.



**+ complémentaire :**

**Produit** Nos études récentes ont montré que la production d'acide lactique était optimisée lorsque la levure **BLIZZ®** était réhydratée à 28°C en présence de GO-FERM™ STEROL FLASH dans l'eau de réhydratation.

GO-FERM™ STEROL FLASH 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

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



L'art & l'expertise du vin

