

FermaidO®

Tout naturellement !



Le Groupe ICV a sélectionné FermaidO®, nutriment azoté **100% organique** pour compléter la gamme Fermaid® et répondre aux exigences et aux choix des vinificateurs attentifs au pilotage de leurs fermentations et aux résultats sensoriels.

Grâce à FermaidO®, devenez désormais l'acteur de la nutrition azotée la plus équilibrée pour vos levures.

Pourquoi choisir FermaidO® ?

• Pour un gain organoleptique qualitatif

> Pour développer des **arômes fruités mûrs** tout en limitant les sensations agressives sur les vins riches en alcool.

> Sur des carences azotées faibles (< 20 mg / L d'azote assimilable par exemple), l'apport raisonné de FermaidO® a démontré un effet positif sur plusieurs millésimes : intensification des notes d'**agrumes** ou de **fruits exotiques** en blanc ou en rosé et de celles de **fruits rouges** en cuvaison rouge classique comme en thermovinification.

Seul FermaidO®, par sa composition organique et par l'originalité de sa formulation, conduit à ces résultats.



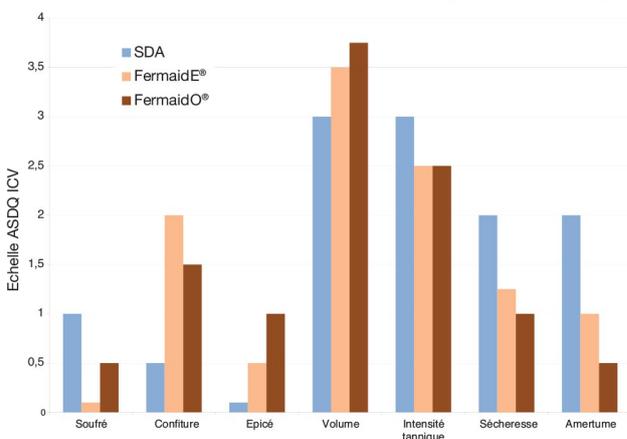
> Par sa libération progressive d'acides aminés et de petits peptides, FermaidO® réduit la production par la levure de composés soufrés au cours de la fermentation alcoolique (FA) : il **limite ainsi les déviations organoleptiques**, lorsque l'apport est réalisé tardivement, là où l'azote minéral est peu efficace.

• Pour sécuriser vos fermentations

> Sur des moûts **faiblement carencés en azote**, FermaidO® assure une **fermentation complète** et ce même dans des conditions difficiles, pour autant que les autres points clés de la FA soient maîtrisés.

> L'azote organique libéré par FermaidO® est assimilé plus **lentement** et **régulièrement** par les levures que l'azote d'origine minérale (DAP, SDA...). De ce fait, une nutrition azotée **équilibrée** est assurée pendant toute la phase de croissance cellulaire et les risques de montée rapide en température sont limités.

Effets de FermaidO® sur le profil organoleptique d'un vin de Syrah en cuvaison courte (essai R&D ICV)



> L'apport de FermaidO® assure à la levure une meilleure synthèse de ses protéines de transporteurs membranaires, améliorant ainsi sa **survie** et favorisant une consommation complète des sucres. Ainsi, les **risques de FA languissante ou d'arrêt fermentaire** sont grandement **diminués**, tout comme leurs conséquences inéluctables : nécessité d'une mise en œuvre d'un levain de reprise, raccourcissement de la durée de macération, ...

• Pour maîtriser la qualité de vos intrants

- > De source **100% organique**, FermaidO® est labellisé OMRI.
- > Une traçabilité de fabrication assurée par son producteur Lallemand (entreprise certifiée ISO).
- > Sa dissolution rapide et directe dans le moût facilite sa mise en œuvre.

FermaidO® c'est aussi :

• La garantie d'un complément azoté 100% organique, fiable et performant :

- > Sélectionné et testé parmi plusieurs formulations par l'équipe Recherche et Développement du Groupe ICV, plus de 30 ans d'expérience dans la maîtrise des fermentations !
- > Produit selon un procédé exclusif, séché et emballé par la société Lallemand, un des principaux acteurs dans la fabrication de biotechnologies sur le marché du vin.

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

- > Issu exclusivement de levures naturelles œnologiques *Saccharomyces cerevisiae* n'ayant fait l'objet d'aucune manipulation génétique.
- > Conforme au Codex œnologique édité par l'OIV et aux normes alimentaires de la FAO.

• Un conditionnement adapté:

Sachet de 2,5 kg avec une date limite d'utilisation optimale (DLUO) de 4 ans.

Recommandations d'emploi

Ajuster le nombre d'apports et les doses en fonction du niveau de risque fermentaire : 30 g / hL apportent l'équivalent de 30 mg / L d'azote assimilable. Dose maximale légale autorisée dans l'UE : 40 g/hL. Selon les essais de la R&D de l'ICV et ceux de Lallemand, nous recommandons d'apporter **FermaidO® en 2 doses égales** : une première en début de FA et une seconde entre la fin du premier 1/3 et la mi-FA.



Le saviez-vous ?

Dans le moût, **deux formes d'azote**, l'azote ammoniacal (inorganique) et l'azote α -aminé (organique), coexistent et sont assimilables de manière différentielle :

- > L'ammonium est consommé très rapidement par la levure. Il a un effet direct sur la biomasse en induisant un accroissement significatif de la population pendant la phase de multiplication.
- > En revanche, l'azote organique nécessite la mise en route de plusieurs transporteurs spécifiques. Il est assimilé plus lentement et plus régulièrement par la levure. Il influe alors de manière moins "violente" sur la vitesse de fermentation, évitant ainsi des pics de température préjudiciables au bon achèvement de la FA.



Vous souhaitez essayer FermaidO®? Parlez-en avec votre consultant.

Il est à votre service pour vous aider dans vos choix et vous accompagner dans l'atteinte de vos objectifs.

Beaumes de Venise : T. 04 90 12 42 60

Montpellier :

T. 04 67 07 04 80

Béziers : T. 04 67 62 00 24

Narbonne :

T. 04 68 41 04 35

Brignoles : T. 04 94 37 01 90

Nîmes :

T. 04 66 64 70 82

Carcassonne : T. 04 68 78 64 00

Perpignan :

T. 04 68 54 84 84

La Tour d'Aigues : T. 04 90 07 47 10

Vallon Pont d'Arc :

T. 04 75 88 00 81

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