ICV D254®

La levure des grands vins rouges méditerranéens.

*Vos meilleurs raisins, choisis sur vos plus belles parcelles, font l'objet de toutes vos attentions de la récolte jusqu'à la mise en bouteille. Dans ce processus, où chaque détail compte, la levure ICV D254® **favorise la pleine expression du potentiel de vos vins de haut de gamme.***

*Largement utilisée dans le monde entier (Californie, Chili, Italie, Espagne, Languedoc-Roussillon, Vallée du Rhône…), ICV D254® est reconnue pour sa contribution positive aux **notes de fruits mûrs**, à la **douceur en bouche** et à la **longévité des grands vins rouges**.*

Le saviez-vous ?

Les levures sont très sensibles à la **température de fermentation**, susceptible d'accélérer ou ralentir la vitesse d'accumulation d'éthanol, lui-même toxique pour la levure. Plus le potentiel alcoolique est élevé, plus il est conseillé d'abaisser les températures pour limiter les risques de fermentation languissante.
Par exemple, pour la levure ICV D254®, nous conseillons de **ne pas dépasser** 28°C pour un 13,5% vol. potentiel, et d'abaisser de 2°C cette température pour chaque degré d'alcool potentiel supplémentaire.

Pourquoi choisir la levure ICV D254® ?

• Pour la régularité des profils organoleptiques

ICV D254® :

> Contribue à la révélation des **notes fruitées mûres**, développe un **volume en bouche** exceptionnel et participe à l'enrobage des sensations tanniques, y compris sur des raisins qui ne seraient pas à parfaite maturité.

> **Stabilise** ce profil doux dans le temps, en grande partie grâce à l'autolyse de la levure. Celle-ci libère des polysaccharides spécifiques qui interagissent avec les tanins du raisin et les composés d'arômes.

Pour une pleine expression du potentiel de la levure ICV D254®, nous conseillons des apports quotidiens d'**oxygène** pendant la première moitié de la fermentation, combinés à des **cuvaisons longues** et des **extractions douces**.

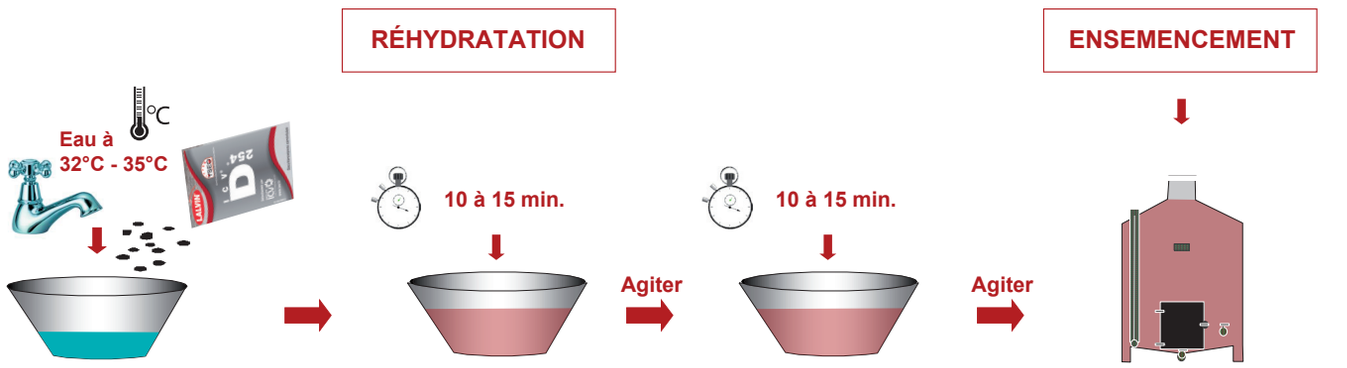
• Pour une fermentation malolactique facilitée

ICV D254® se caractérise par son aptitude très régulière à **favoriser la fermentation malolactique** ; et cela en raison de l'absence de production de SO_2 ou de composés soufrés négatifs. Cette qualité est particulièrement intéressante pour démarrer précocement ses élevages.

• Pour sa synergie avec le bois

Qu'il soit mis en œuvre dès l'encuvage ou en élevage, le bois de chêne libère un grand nombre de composés aromatiques et tanniques qui modifient significativement l'équilibre et l'expression des grands vins rouges. Grâce au profil organoleptique qu'elle développe sur les vins, la levure ICV D254® favorise l'intégration des apports de bois pour apporter **puissance** et **longévité**.

Levures ICV D254®



Vérifier que la température de l'eau soit proche de 35°C.

Incorporer les levures en agitant doucement.

Laisser reposer 10 à 15 minutes.

Laisser reposer 10 à 15 minutes.

Le **levurage** se fait directement en fond de cuve ou après réacclimatation.

La **réacclimatation** est obligatoire quand la différence de température entre le levain et le moût est supérieure à 10°C.

ICV D254®, c'est aussi

- **La garantie d'une levure fiable et performante :**

> Sélectionnée et testée par l'équipe Recherche et Developpement du Groupe ICV ; plus de 30 ans d'expérience dans la sélection des levures.

> Produite, séchée et emballée par la société Lallemand, leader mondial sur le marché des levures œnologiques.

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

> Levure *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.

> DLUO de 4 ans.

- **Un conditionnement adapté à toutes vos cuves :**

> Sachet de 500 g pour le levurage des cuves de moins de 500 hl (dose moyenne recommandée 20 g / qt ou hl).

> Outre de 10 kg adaptée au levurage de cuves de fermentation de 500 à 1000 hl, et respectueuse de l'environnement grâce à une réduction des sur-emballages.

Produits complémentaires

Pour faciliter les extractions précoces des composés les plus mûrs, pour stabiliser l'expression tannique douce ou pour réaliser des soutirages efficaces, nous vous recommandons de mettre en œuvre dès l'encuvage une **enzyme** œnologique spécifique comme **KZymPlus® Rouge**, enzyme sélectionnée par le Groupe ICV et produite par Novozymes.

06/2014. Crédits photos : Cronenberger, Martinez et ICV - © www.com-ocean.com

ICV D254® vous intéresse? Contactez 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	Ruoms :	T. 04 75 88 00 81
Tain l'Hermitage :	T. 04 75 08 44 33		

GROUPE ICV
L'art & l'expertise du vin

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