GROUPE ICV
L'art & l'expertise du vin

PRODUIT ŒNOLOGIQUE

Enzymes

intensia

Accélération des process et intensité aromatique !

Les process de vinification destinés à augmenter la puissance aromatique se généralisent : macérations sur bourbes en blanc ou rosé, macération préfermentaire à chaud en rouge. Intensia® constitue une ***solution enzymatique complémentaire*** *qui vous facilitera le travail de ces process techniques. Issue d'un travail de R&D et de terrain de l'ICV, avec l'appui de Novozymes, Intensia® permet* ***d'accélérer*** *les étapes cruciales et de* ***maximiser le potentiel de vos raisins*** *ou de vos moûts.*

Pourquoi utiliser Intensia® ?

• Pour atteindre plus vite vos objectifs sensoriels sur les macérations sur (ou de) bourbes

Grâce à ses activités secondaires spécifiques, Intensia® permet d'atteindre en **5 à 6 jours** les profils conformes aux attentes sur ce type de process de vinification : **fruité intense, typé «exotique»**.
Même si, aux températures habituelles des macérations sur bourbes, l'activité enzymatique est faible, le temps de contact long sur ce type de travail préfermentaire compense cette limite. Pour vos cuves où il est compliqué de maintenir des températures basses (proches de 5°C ou inférieures), Intensia®, en accélérant les échanges, limite le risque de départ en fermentation spontanée, problème majeur dans ce type de situation.

• Pour améliorer vos MPC ou vos thermomix

Intensia® accélère la sortie de la **couleur** sur les process liés à la thermovinification. C'est un avantage plus que significatif soit pour avoir des valeurs d'Intensité Colorante (IC) plus élevées sur des durées brèves (MPC de quelques heures), soit pour décuver avant d'arriver au pic tannique sur des cuvaisons plus longues (thermomix). L'ajout d'Intensia® à vos pratiques habituelles permet de **raccourcir vos temps de cuvaison**, d'économiser ainsi sur vos besoins en cuverie ou de traiter plus de tonnages journaliers sur ces ateliers spécifiques. Parallèlement, **les profils sensoriels sont nettement améliorés**, avec plus de sensations fruitées, moins de végétal et des tanins plus fondus.

• Pour un meilleur pressurage des raisins à pulpe dure

Les variétés comme le Cinsault ou le Muscat d'Alexandrie sont compliquées à presser. Les rendements en jus sont assez souvent peu satisfaisants. Les activités originales d'Intensia®, en addition aux pratiques habituelles, viennent améliorer ces rendements. Intensia® est un investissement pour **améliorer la rentabilité de vos pressurages** de raisins à pulpe dure.

Intensia® c'est aussi :

> La garantie d'une préparation enzymatique produite et formulée par Novozymes, leader mondial de la production d'enzymes pour l'œnologie et certifié ISO9001.

> Les *Aspergillus niger* et *aculeatus* ainsi que les *Trichoderma reseii* mis en œuvre pour sa production ne sont pas des organismes génétiquement modifiés (non OGM).

> Conforme à la réglementation Européenne et au codex œnologique édité par l'OIV.

> Un conditionnement adapté au traitement de 25 tonnes de vendange ou 250 hL de moût ou de bourbes : bidon de 1 L en matériau plastique recyclable. Date limite d'utilisation optimale (DLUO) de 3 années après la date de production.

Bonnes pratiques :

Afin d'assurer une activité et un effet optimal, Intensia® vient **s'ajouter** aux additions habituelles d'enzymes :

> pour les **macérations sur ou de bourbes** : 4 mL/hL sur les jus en sortie de pressoir ou au remplissage des cuves de stabulation,

> pour les process liés à la **thermovinification :** 4 mL/q dès que la température passe sous les 60°C, c'est-à-dire, en général, au premier délestage ou remontage sur les thermomix, et au remplissage ou premier brassage des cuves de MPC.

> pour les pressurages de **raisins «difficiles»** : au quai ou dans la canalisation à vendange, à 4 mL/q.

• Produits complémentaires :

> Intensia® est évidemment complémentaire des autres préparations enzymatiques sélectionnées par l'ICV et en particulier de nos formulations liquides.

> En blanc et en rosé, dans vos macérations sur bourbes ou vos pressurages, **TopZym®** FCE sur raisin facilite des extractions plus «en douceur» et aide à la clarification.

> En rouge, sur vos chaînes de thermovinification, **FlashZym®** L répond aux besoins de base de fragilisation des pulpes et de dépectinisation.

06/2018. Crédits photos : Fotolia et ICV - © www.com-ocean.com

Vous souhaitez essayer Intensia®? 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	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