PRODUIT ŒNOLOGIQUE

Levures

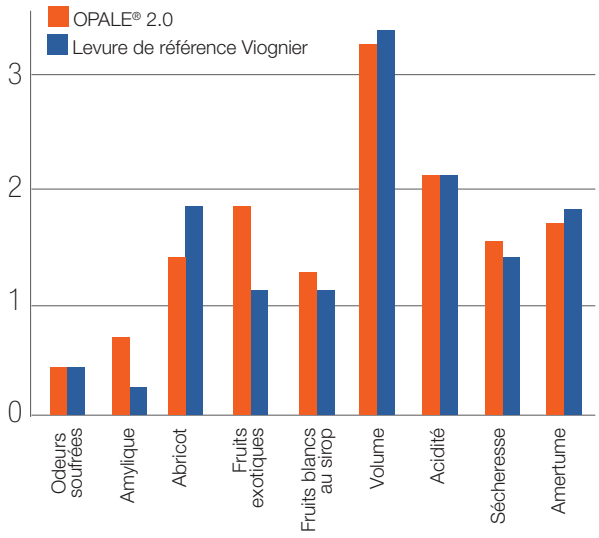
# ICV OPALE® 2.0

*Pour apporter fraîcheur et notes de fruits exotiques à vos vins blancs et rosés.*

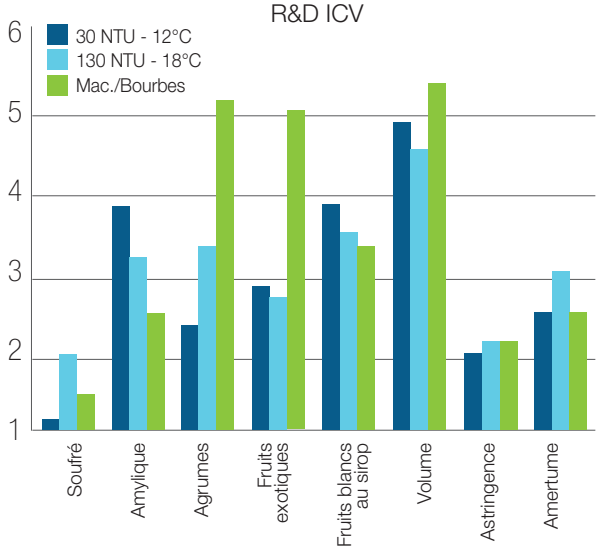
*La levure ICV OPALE® 2.0 constitue une solution performante pour fermenter en sécurité et atteindre régulièrement les profils fruités recherchés aujourd'hui par les consommateurs de rosés ou de blancs.*

*Résultat des travaux conjoints de l'ICV, Lallemand, l'INRA et Sup'Agro, ICV OPALE® 2.0 ne produit pas de $SO_2$ et ne génère que de faibles niveaux d'éthanal, permettant ainsi de limiter le sulfitage en fin de fermentation alcoolique.*

**Profil sensoriel comparatif levures sur Viognier 13.5% - pH 3.5**
R&D ICV




**Essai process avec OPALE® 2.0**
R&D ICV




## Pourquoi choisir la levure ICV OPALE® 2.0 ?

- **Pour garantir à votre vin rosé ou blanc un profil fruits exotiques conforme au segment de consommation le plus important du marché**

  ICV OPALE® 2.0 a été sélectionnée, au cours d'essais menés sur 3 millésimes, pour son impact sensoriel sur les rosés et les blancs : à des turbidités moyennes (80 à 130 NTU par exemple) et des températures de fermentation de 17°C à 19°C, les profils « exotiques » sont régulièrement atteints.

  Grâce à sa production d'**arômes fruités frais, intenses et complexes** (agrumes, fruits exotiques, pêches, fleurs blanches, litchi, cassis, fraise), ICV OPALE® 2.0 gomme la lourdeur aromatique issue des excès climatiques de nos terroirs.

  Elle développe du volume et de la douceur en bouche qui atténuent sensiblement les notes agressives et herbacées dues aux pellicules épaisses ou à une maturité incomplète.

- **Pour tirer le meilleur de vos macérations sur bourbes**

  La macération pré-fermentaire sur bourbes à froid permet de maximiser le potentiel en précurseurs aromatiques. Parallèlement, elle conduit à des niveaux souvent élevés de $SO_2$ total avant levurage.

  OPALE® 2.0 est la solution adaptée : cette levure **ne produit pas de $SO_2$ en fermentation** (elle en consomme même !) et elle assure l'**atteinte régulière des profils « exotiques mûrs »** recherchés pour ce type de vinification.

# Levures ICV OPALE® 2.0

- **Pour sa polyvalence et sa robustesse**

En fonction de vos choix de conditions fermentaires (turbidité et température de FA), OPALE® 2.0 favorisera un style soit plus **« fermentaire »,** soit plus **« exotique »**.
Le caractère killer K2, les besoins azotés faibles et la bonne résistance aux températures de fermentation basses (12°C à 14°C) de la levure ICV OPALE® 2.0 vous assurent une **cinétique régulière** et à vitesse modérée, même avec des moûts riches en sucre (jusqu'à 14% d'alcool potentiel).

- **Pour des élevages qui stabilisent le profil fruité de vos rosés et de vos blancs**

ICV OPALE® 2.0 ne produit **pas de $SO_2$** et ne génère que des niveaux faibles en acétaldéhyde (éthanal). Cela permet de stabiliser les vins avec des **doses modérées de sulfitage en fin de FA**. En rosé notamment, cette particularité limite l'évolution vers des teintes orangées.
ICV OPALE® 2.0 vous permet par ailleurs de réaliser des **élevages sur lies légères** (avec peu ou pas d'addition de $SO_2$) et ainsi de tirer le meilleur parti des polysaccharides qu'elle libère dans les semaines qui suivent la FA.

## ICV OPALE® 2.0, c'est aussi :

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

> Sélectionnée et testée par le Groupe ICV, en collaboration avec Lallemand, Sup'Agro et l'INRA,

> Produite, séchée et emballée par la société Lallemand, un des principaux acteurs dans la production de biotechnologies sur le marché du vin.

- **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,

> Une DLUO de 4 ans.

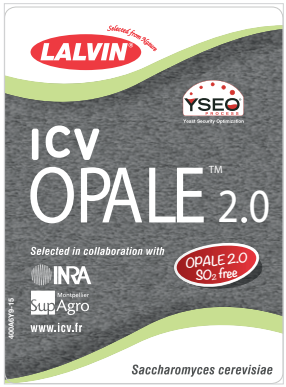
- **Un conditionnement adapté à toutes vos cuves :**

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

> 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 emballages.

## 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. Leurs besoins sont dépendants de la concentration initiale en sucre du moût et varient d'une levure à l'autre. On les classe alors en **3 ou 4 catégories**, de celles qui ont des besoins faibles jusqu'à celles ayant des besoins très élevés. Le déficit en azote est reconnu comme étant une des causes principales des arrêts de fermentation : choisir une levure ayant des besoins faibles ou modérés en azote est donc une garantie supplémentaire, notamment en zone méditerranéenne ou rhodanienne, où la carence est très fréquente.




### Produits complémentaires

Pour renforcer l'intensité et la netteté aromatique de vos vins rosés et blancs, nous recommandons l'utilisation de **KZymPlus® Blanc&Rosé FCE** ou de **TopZym® FCE** liquide sur raisins, en amont du pressurage ou de la macération pelliculaire.

**Punchy®**, apporté en deux fois (moitié au levurage et moitié post soutirage de fin de FA) et avec une nutrition complète, permet de maximiser l'intensité et la stabilité des arômes de type exotique.

Vous souhaitez essayer ICV OPALE®2.0 ? 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

06/2016. Crédits photos : Fotolia et ICV - © www.com-ocean.com