GROUPE ICV
L'art & l'expertise du vin

PRODUIT ŒNOLOGIQUE

Nutriments

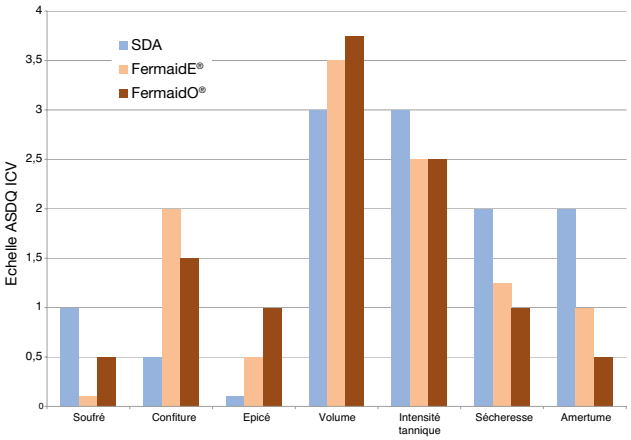
FermaidO®

Tout naturellement !

*L'ICV a sélectionné FermaidO®, nutriment azoté **100% organique** pour compléter la gamme Fermaid® et répondre aux exigences et aux choix de chacun : exportateurs NOP*, vinificateurs attentifs au pilotage de leurs fermentations et aux résultats sensoriels, producteurs convaincus des risques d'une nutrition exclusivement minérale.*

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

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



Pourquoi choisir FermaidO® ?

• 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 clefs 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.

> L'apport de FermaidO® assure à la levure une meilleure synthèse de ses protéines de transporteurs membranaires, améliorant ainsi sa **survie** en fin de fermentation alcoolique 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 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 fortes, l'apport raisonné de FermaidO®, en complément de O'Tropic® ou O'Berry®, permet d'assurer une nutrition suffisante pour achever la fermentation alcoolique.

> 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 FA : il **limite les déviations organoleptiques**, y compris lorsque l'apport est réalisé tardivement, là où l'azote minéral est peu efficace.

** NOP : National Organic Program, référentiel bio en Amérique du Nord.*

Nutriments FermaidO®

• Pour maîtriser la qualité de vos intrants

> De source 100% organique, labellisé OMRI, FermaidO® est utilisable pour l'élaboration de vins NOP.

> Une traçabilité de fabrication est 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 aux spécifications techniques de l'OIV.

• Un conditionnement adapté:

Choix entre le sachet de 2,5 kg et l'outre de 10 kg. Date limite d'utilisation optimale (DLUO) de 4 ans.

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.

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. Selon les essais effectués par l'ICV et 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.

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	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

04/2017. Crédits photos : Fotolia et ICV - © www.com-ocean.com