GROUPE ICV
L'art & l'expertise du vin

PRODUIT ŒNOLOGIQUE
Levures

ICV D21®

La solution pour fermenter vos raisins mûrs.

Sur les terroirs méditerranéen et rhodanien, les raisins à forte concentration en sucre sont très fréquents. Pour ces raisins difficiles à fermenter, avec des pH souvent élevés, la levure ICV D21® constitue une solution technologique et sensorielle particulièrement adaptée. Sélectionnée sur le terroir languedocien du Pic Saint Loup, elle ***apporte fraîcheur aromatique et gustative pour des vins de qualité****.*

Pourquoi choisir la levure ICV D21® ?

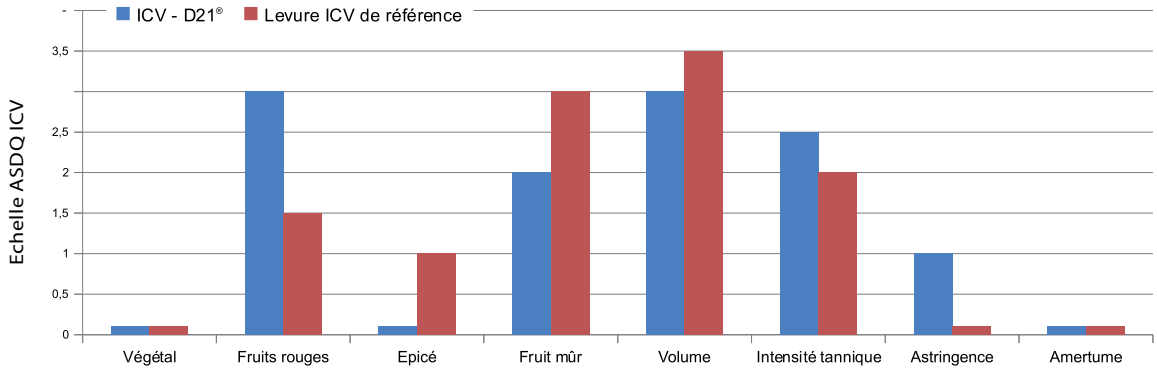
• Pour révéler le fruité de vos raisins à pleine maturité

Apportant **fraîcheur aromatique** en rouge, blanc et rosé, ICV D21® permet de rééquilibrer les sensations aromatiques et gustatives souvent lourdes de raisins bien mûrs. La **minéralité** qu'elle apporte assure à la fois **complexité, longévité** et **pleine expression** de la qualité de vos raisins.
Par son effet légèrement retardant sur la fermentation malolactique, elle vous permet, en rouge, de gérer plus **sereinement** et plus **efficacement** vos programmes de micro-oxygénation entre fermentations alcoolique et malolactique. Le fruité des raisins est ainsi mieux préservé.

• Pour vous donner de la latitude dans vos assemblages

Sélectionnée notamment pour sa **complémentarité** avec les levures ICV D80® et ICV D254®, ICV D21® vous offre de multiples possibilités d'assemblages. Sa palette aromatique (plus de fraîcheur et des sensations à la fois **douces** et **présentes** en bouche) vous permet de présenter à vos acheteurs une **diversité de profils aromatiques et gustatifs**.

Vinification de Syrah en Cuvaison courte, issue de la Vallée du Rhône



Levures ICV D21®

• Pour maîtriser votre fermentation alcoolique

Dotée du facteur killer (K2), faiblement exigeante en azote, bien adaptée aux hautes températures, tolérante à de fortes teneurs finales en alcool, ICV D21® est une levure **robuste** et **fiable**, même dans des conditions extrêmes, typiques des raisins très mûrs.

• Pour optimiser votre travail en cave

Une fermentation réussie avec ICV D21®, vous permet de :

> réduire le temps d'occupation de votre cuverie,

> mieux organiser vos soutirages,

> mettre en place et réaliser vos programmes de micro oxygénation.

ICV D21®, c'est aussi :

• La garantie d'une levure fiable et performante :

> Sélectionnée et testée par l'équipe du service Recherche et Développement du Groupe ICV, plus de 30 ans d'expérience dans la sélection des levures !

> Produite, séchée et emballée 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 :

> Levure naturelle *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.

• Des conditionnements adaptés :

> à vos différentes tailles de 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 pour les cuves de 500 à 1000 hL.

> à vos besoins dans le temps : DLUO = 4 ans

> au respect de l'environnement : l'outre permet une réduction du nombre d'emballages.

Le saviez-vous ?

Le facteur killer est connu et utilisé en œnologie depuis le début des années 80. Ce terme est utilisé pour désigner une levure capable de produire une protéine toxique pour ses congénères. Chez la levure de vinification *Saccharomyces cerevisiae*, il existe trois cas de figures :

> Levures **killer K2** qui produisent la protéine et n'y sont pas sensibles.

> Levures **neutres** qui ne produisent pas la protéine et n'y sont pas sensibles.

> Levures **sensibles** qui ne produisent pas la protéine et y sont sensibles.

Une levure killer ou neutre constitue donc un atout supplémentaire pour assurer son implantation dans un moût.

Tableau de commande micro O_2

Produit complémentaire

En complément de l'utilisation de la levure ICV D21®, nous vous recommandons l'addition en début de fermentation de BoosterRouge® ou BoosterBlanc® pour favoriser la stabilisation précoce des sensations fruitées et renforcer les sensations en milieu de bouche.

06/2012. Crédits photos : Cronenberger et ICV - © www.com-ocean.com

Vous souhaitez essayer ICV D21® ? 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