LES NUTRIMENTS :
pour optimiser la qualité de vos vins !

COMPLEXES

FERMAID E — FERMAID E BLANC

Phosphate diammonique, levures inactivées, thiamine

ORGANIQUES

FERMAID O — O'TROPIC BLANCS & ROSÉS — O'BERRY ROUGES & ROSÉS

Nutriments 100% organiques (autolysat)

PRODUITS DE RÉHYDRATION

GO FERM PROTECT LALLEMAND

GofermProtect® est un activateur 100% organique (levure inactivée) qui s'utilise dans la phase de réhydratation de la levure pour lui transférer stérols et micro-nutriments, améliorant sa capacité à s'alimenter et à résister à l'alcool (sécurité fermentaire et gain organoleptique).

INNOVATION 2023

GO-FERM™ STEROL FLASH

- Résout une double problématique : **l'eau chaude** en quantité suffisante et la **réacclimatation** du levain (levure réhydratée) à la température du moût.
- Améliore encore les performances de GofermProtect® avec des résultats sur l'ensemble des levures ICV équivalents ou meilleurs.

PLUS BESOIN D'EAU CHAUDE

La composition de GOFERM™ STÉROL FLASH le rend **soluble "à froid"**.
À 15°C comme à 20°C (plage de température habituelle de l'eau courante en cave), il se mélange à l'eau en moins de 5 minutes. Vous pouvez y disperser votre levure sèche dans les secondes qui suivent : **plus besoin d'eau chaude, ni pour GOFERM™ STÉROL FLASH, ni pour la levure.**
De plus, vous **réduisez vos temps de réhydratation** en passant à 20 minutes (voire 15 minutes).
Nos mesures montrent que la viabilité et la vitalité de la levure n'en sont quasiment pas affectées, pour autant que vous travailliez à 20 g / hL d'ensemencement minimum.
En poussant plus loin nous avons même obtenu, avec toutes les levures ICV, des résultats équivalents entre la réhydratation standard et une réhydratation "flash" avec l'eau à température ambiante : rapprochez-vous de votre consultant pour réévaluer vos protocoles !

LA RÉACCLIMATATION DEVIENT SUPERFLUE... PRESQUE TOUT LE TEMPS !

Pour que nos levures réhydratées puissent travailler correctement, il faut que l'écart de température avec le moût où elles seront ensemencées soit inférieur à 10°C.

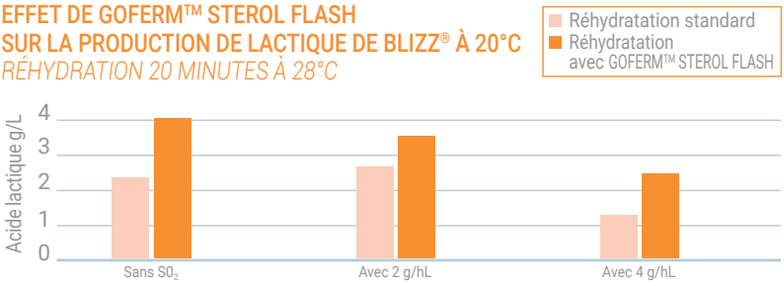
Comme GOFERM™ STÉROL FLASH permet de travailler avec de l'eau à 20°C, il n'y a quasiment jamais besoin de procéder à une étape de réacclimatation. La phase de latence est très légèrement allongée, mais la FA se termine aussi vite et encore mieux qu'avec GofermProtect®.

Double bénéfice donc pour la cave avec un travail à la fois plus facile et plus rapide. De fait, le risque d'erreur est lui aussi minimisé puisque le contrôle de la température de réhydratation et son ajustement ne sont plus nécessaires.

GOFERM™ STÉROL FLASH AUSSI AVEC LES NON - *SACCHAROMYCES*

Les levures Nymphea® et BLIZZ® tirent bénéfice d'une réhydratation "augmentée" : la première fermente mieux, la seconde s'adapte à des conditions plus difficiles comme par exemple le SO_2 (voir graphique ci-dessous)

EFFET DE GOFERM™ STEROL FLASH SUR LA PRODUCTION DE LACTIQUE DE BLIZZ® À 20°C
RÉHYDRATION 20 MINUTES À 28°C



Témoignage client

Stéphane PELEPOL
Propriétaire du Château Ste Croix à Carces en Côtes de Provence

*« Suite à une dégustation proposée par mon œnologue-conseil ICV, j'ai été tout d'abord surpris puis séduit par la promesse **spectaculaire** du GOFERM™ STÉROL FLASH. Un levurage plus facile, pas de possibilité de se louper, et surtout un **levurage plus rapide**. La dégustation m'a conforté dans ce sens.*
*J'ai du coup décidé de l'utiliser sur l'ensemble de mes cuves sur les 3 couleurs et avec une dizaine de levures différentes. Je suis **entièrement satisfait** car en plus de la promesse mes fermentations alcooliques ont été plus rapides que les années précédentes, régulières et sans arrêt.*
*Pour les prochaines vinifications, je réutiliserai à coup sûr le GOFERM™ STÉROL FLASH sur **100% de cuves** ! »*

LES NUTRIMENTS : pour optimiser la qualité de vos vins !

POURQUOI UTILISER DES NUTRIMENTS ?

Il existe **deux formes d'azote assimilable par la levure,** naturellement présentes à des niveaux variables dans le raisin.

1 **L'azote MINERAL** (ammonium) induisant un accroissement significatif des populations.

2 **L'azote ORGANIQUE** (α-aminé) dont l'assimilation plus lente et régulière assure une **gestion efficace des cinétiques fermentaires** et l'**optimisation de la production des composés aromatiques.**

La mesure de l'azote assimilable permet de calculer le déficit et de définir la stratégie la mieux adaptée pour éviter les arrêts de fermentation et optimiser le potentiel aromatique de vos raisins.

COMMENT CHOISIR ?

Vous cherchez simplement à :
- **Corriger une carence azotée ?**
- **Diminuer les risques d'odeurs soufrées ?**

→ FERMAID E (AUTORISÉ EN BIO) ou FERMAID E BLANC

Vous voulez avant tout optimiser votre FA et améliorer le potentiel aromatique ?

→ FERMAID O (AUTORISÉ EN BIO)

Vous avez un objectif organoleptique précis ?

Style «agrumes exotiques» sur blanc ou rosé → O'TROPIC BLANCS & ROSÉS — à 40 g/hL début FA

Style «fruits frais» sur rouge ou rosé → O'BERRY ROUGES & ROSÉS — à 40 g/hL au 1/3 FA (AUTORISÉ EN BIO)

Les nutriments organiques peuvent être utilisés seuls ou en combinaison.

Parlez-en avec votre consultant pour établir la stratégie la plus adaptée !

BON À SAVOIR

Une levure *Saccharomyces cerevisiae* a besoin en **moyenne de 150 mg/L d'azote assimilable** pour fermenter **12%** TAV potentiel (environ 200 g/L de glucose/fructose).

Cette valeur est très dépendante du degré potentiel mais aussi de la souche de levure !

	TAV 12,5%	TAV 13,5%	TAV 14,5%
FAIBLES BESOINS	115	140	160
BESOINS MOYENS	165	195	225
BESOINS ÉLEVÉS	200	235	270

mg/L azote assimilable

Tous les nutriments azotés n'amènent pas les mêmes quantités d'azote assimilable.

NATURE DU PRODUIT AJOUTÉ	AZOTE ASSIMILABLE ÉQUIVALENT POUR UN APPORT DE 40 g/hL
100% MINÉRAL (SDA, DAP)	80 mg/L
FERMAID® E ET E BLANC	60 mg/L
100% ORGANIQUE : FERMAID® O	40 mg/L
100% ORGANIQUE : O'TROPIC®, O'BERRY®	30 mg/L

LE SAVIEZ-VOUS ?

L'azote et les non-*Saccharomyces* :

Dans un objectif de bioprotection l'usage des non-*Saccharomyces* nécessite de **comprendre l'influence de ces levures sur le milieu**. Leur consommation d'azote assimilable, et plus largement de nutriments et de vitamines, est trop souvent négligée. Les bonnes pratiques doivent conduire par exemple à **mesurer systématiquement l'azote assimilable** avant tout début de fermentation et à calculer ensuite le déficit éventuel généré par l'utilisation d'une non-*Saccharomyces*.

AZOTE ASSIMILABLE INITIAL

Consommation par la non-*Saccharomyces*	Quantité réellement disponible pour la *Saccharomyces*

En fonction des non-*Saccharomyces* ensemencées et des besoins de la levure de fermentation, il est très facile de passer d'une situation tranquille à une autre à très fort risque de fermentation languissante. Les *Torulaspora*, les *Metschnikowia* et la quasi-totalité des espèces consomment en effet de l'azote et privent donc les *Saccharomyces* d'une partie de la ressource.

Cette consommation varie en fonction des **espèces** et de leur **durée de présence** dans le moût.

INITIA™ aura une consommation totale faible à très faible (0 à 40 mg L). Nymphea® va consommer en moyenne 30 à 40 mg/L d'azote assimilable pour chaque jour où elle est seule dans le moût, tandis que BLIZZ®, consommera 50 mg/L par jour de présence seule. Pensez à réaliser une complémentation azotée avant votre second levurage avec *Saccharomyces cerevisiae*. **Contactez votre consultant pour améliorer votre stratégie de nutrition.**

LES DIFFÉRENTS FORMATS DES NUTRIMENTS ET ACTIVATEURS

	Sachet de 1 kg	Sachet de 2,5 kg	Outre de 10 kg
Fermaid®E, Fermaid®E Blanc, Fermaid®O		●	●
O'Berry®, O'Tropic®	●		●
GofermProtect®		●	●
GOFERM™ STEROL FLASH		●	

NUTRIMENTS : LE POSITIONNEMENT DES LEVURES ICV

D21® D47® Opale 2.0® oKay® — GRE® SunRose® D254® — BLACK PEARL® Thermo Premium® K1M® — D80®

Besoins faibles → Besoins moyens → Besoins élevés

R&D ICV DÉGUSTEZ POUR MIEUX CHOISIR !

VINS EXPERIMENTAUX CONTACTEZ VOTRE CONSULTANT POUR ORGANISER UNE DEGUSTATION

[055 et 056-22] Sur ce Sauvignon, vous pourrez mesurer tous les bénéfices d'un process et d'une nutrition bien maîtrisés en comparaison à une vinification à coût "minima"

[045 et 046-22] la démonstration que la "révolution" annoncée par GOFERM™ STÉROL FLASH a aussi des résultats sensoriels positifs. Sur un Chardonnay bien mûr : comparatif entre un témoin levuré classiquement et une modalité avec GOFERM™ STÉROL FLASH et eau à température ambiante.