GROUPE ICV
L'art & l'expertise du vin

PRODUIT ŒNOLOGIQUE
Levures

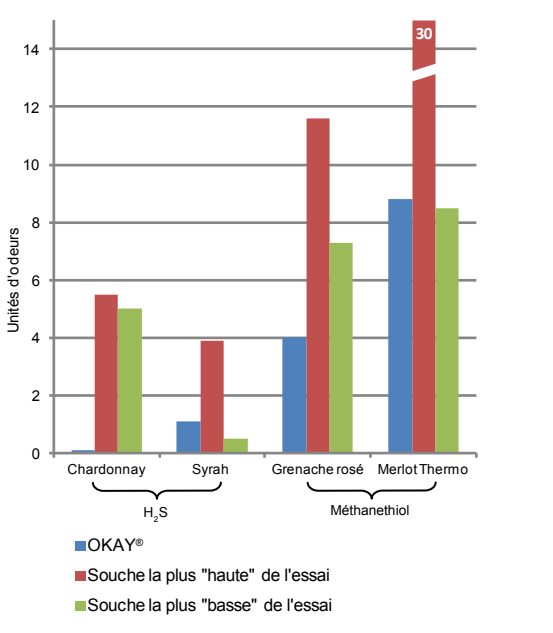
LALVIN ICV OKAY®

NOUVEAU !

Une nouvelle génération de levure
pour répondre aux exigences modernes des marchés

Sur certains marchés, vos vins doivent être prêts tôt ; que ce soit pour être présentés à vos acheteurs, ou pour être conditionnés rapidement. La régularité des profils analytiques et gustatifs est alors un atout majeur : absence d'odeurs soufrées, faible acidité volatile, faible teneur en SO_2 total. Votre réussite commerciale dépend, en grande partie, du choix de la levure.
Résultat d'un travail collaboratif entre le Groupe ICV, Lallemand, SupAgro et l'INRA, la levure ICV OKAY® a été sélectionnée spécifiquement pour sa capacité à répondre à toutes ces exigences.

Dosage de composés soufrés négatifs
Essais comparatifs sur 4 matières premières
ICV R&D 2012



Pourquoi choisir OKAY® ?

Pour répondre aux exigences des acheteurs et des consommateurs

Les plus qui font la différence : **très faibles productions de SO_2 et de composés soufrés négatifs**.

Le résultat : un style fermentaire amylique dominant et un équilibre en bouche caractérisé par une sensation élevée de **volume**, du **fruité** et une **faible sécheresse**.

Autre avantage de ICV OKAY® : sa **très faible production d'éthanal** vous permet de stabiliser vos vins blancs ou rosés avec des doses modérées de SO_2 ; leur conservation est ainsi facilitée, les cahiers des charges réglementaires respectés et vos consommateurs satisfaits.

Pour sécuriser vos fermentations

ICV OKAY®, c'est la garantie d'une **excellente capacité fermentaire** sur les vins blancs, rosés ou rouges. Elle se caractérise par :

- de faibles besoins en azote,
- une bonne résistance aux températures extrêmes (12°C à 14°C ou 28°C à 30°C).

Un atout pour les blancs et rosés : dans les conditions fermentaires spécifiques (basses turbidités, basses températures), ICV OKAY® produit des niveaux faibles d'acidité volatile et des niveaux moyens à forts d'esters aromatiques.

Au final, ICV OKAY® assure une cinétique régulière et complète[1], même avec des moûts riches en sucre (jusqu'à 15% d'alcool potentiel).

Favorable à la fermentation malolactique, ICV OKAY® vous permet de présenter plus tôt vos vins rouges sur les marchés.

[1] : dans le cadre du respect des points clefs de la fermentation.

LALVIN ICV OKAY®

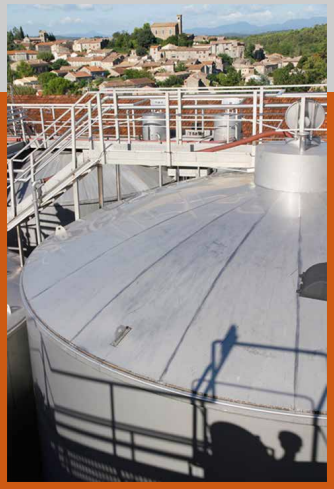
Levures

LALVIN ICV OKAY®

Le saviez vous ?

Les levures produisent de l'**éthanal** pendant la première moitié de la fermentation alcoolique (FA) et en re-consomment une partie plus ou moins importante en fin de FA. Le niveau final d'éthanal dépend du niveau de SO_2 initial (plus il est élevé, plus la levure aura tendance à produire de l'éthanal) et des **capacités intrinsèques de la levure**, liées à son patrimoine génétique. Les valeurs en fin de FA peuvent ainsi varier de moins de 20 à plus de 80 mg / L. L'éthanal combine ensuite fortement le SO_2, ce qui va jouer significativement sur le rapport libre / total. ICV OKAY® appartient au groupe des **levures faibles productrices d'éthanal**.

ICV OKAY®, c'est aussi :



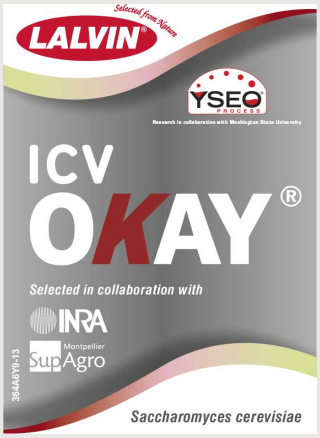
- La garantie d'une levure **fiable et performante** :
  > Sélectionnée et testée par le Groupe ICV, en collaboration avec Lallemand, SupAgro et l'INRA,
  > Produite, séchée et emballée par la société Lallemand, un des principaux acteurs dans la production de biotechnologies sur le marché du vin.

INRA SCIENCE & IMPACT

Montpellier SupAgro

- 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 par sa réduction de l'emballage.



Produits complémentaires

Pour assurer une fermentation complète, le niveau d'azote assimilable nécessite fréquemment d'être amélioré par une **addition d'azote** complexe ou organique. En blanc ou en rosé, nous vous conseillons d'utiliser avec ICV OKAY®, lorsque c'est nécessaire, FermaidE® blanc ou FermaidO®, nutriments sélectionnés par le Groupe ICV et produits par Lallemand.

Groupe ICV - Avril 2013. Crédits photos : Groupe ICV, Martinez

ICV OKAY® vous intéresse ? 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