PRODUIT ŒNOLOGIQUE

Levures

ICV D47®

La levure des grands vins blancs méditerranéens

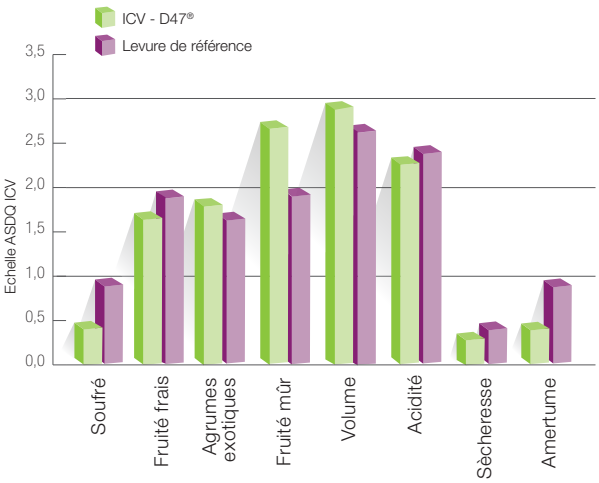
*Première levure sélectionnée pour répondre à des **objectifs sensoriels**, en synergie avec des choix de vinification, ICV D47® est largement utilisée dans le monde entier (Chardonnay australien ou californien, vins de base des « prises de mousse » espagnols ou italiens, rosés de saignée de la vallée du Rhône, blancs haut de gamme du Roussillon ou du Languedoc…) pour assurer la **pleine expression des qualités de vos raisins**.*

*Au-delà de ses bonnes aptitudes fermentaires, la levure ICV D47® est reconnue pour sa contribution positive aux **notes de fruits blancs et mûrs**, à la **douceur en bouche** et à la **longévité des grands vins blancs ou rosés**.*

Le saviez-vous ?

La **température de levurage** impacte directement la durée de la phase de latence des populations de levures et leur cinétique de multiplication. Lorsqu'elle est trop basse, elle peut parfois être responsable de mutations dites «petites colonies» qui sont moins résistantes à l'éthanol et donc sujettes à des risques de FA languissantes voire d'arrêts.
Dans tous les cas, levurer des jus très froids (moins de 15°C), et même avec une réacclimatation adaptée, peut conduire à une colonisation imparfaite du moût et limiter les performances attendues de la levure choisie.

Impact sensoriel d'ICV - D47® sur le profil d'un Chardonnay
Cave Expérimentale ICV



Pourquoi choisir la levure ICV D47® ?

• Pour la régularité et la stabilité des profils

> ICV D47® contribue à la révélation des **notes fruitées mûres**, développe un **volume en bouche** exceptionnel et participe à l'enrobage des sensations tanniques, y compris sur des raisins qui ne seraient pas à parfaite maturité.

> **Stabilise dans le temps** ce profil intense, en grande partie grâce à l'autolyse rapide de la levure. Celle-ci libère des polysaccharides spécifiques qui interagissent avec les polyphénols du raisin et les composés d'arômes.

Pour une pleine expression du potentiel d'ICV D47®, nous conseillons de levurer sur des jus à bonne température (idéalement 16°C) et avec une turbidité maitrisée (80 à 150 NTU).

• Pour son adaptation aux conditions méditerranéennes et rhodaniennes

Lors du programme qui a conduit à choisir la levure ICV D47®, une attention particulière a été portée aux conditions régulièrement rencontrées dans les moûts des régions à climat méditerranéen (faible azote assimilable, concentration élevée en sucres, flore indigène Killer…) :

> Naturellement dotée du **caractère Killer, phénotype K2** (seul actif aux pH des moûts), la levure ICV D47® s'implante dans les moûts clarifiés sans difficulté, lorsque les Bonnes Pratiques de Levurage sont appliquées,

> Quand sa mise en œuvre est correctement réalisée (turbidité des jus, réacclimatation, dose…), elle est **capable de fermenter jusqu'à 15,5%** alc. pot.,

> Ses **besoins en azote assimilable** sont **faibles**,

> Enfin, sur des jus issus de raisins en sous maturité, elle couvre significativement les sensations végétales.

Levures ICV D47®

- **Pour son adaptation à une grande variété de situations**

Les qualités de la levure ICV D47® ouvrent au vinificateur des champs d'application multiples :

> Faible productrice de composés soufrés négatifs et généralement consommatrice de SO_2, elle est parfaitement adaptée pour vinifier des jus issus de **macérations sur ou de bourbes**,

> Lors de **fermentations de blancs en barrique**, ou plus généralement avec du bois de chêne, ICV D47® libère, en s'autolysant, des polysaccharides qui viennent se combiner aux composés du bois pour donner des profils doux et harmonieux, sans excès de notes boisées directes,

> Favorable à la **fermentation malo-lactique**, en l'absence de sulfitage en fin de FA, ICV D47® est largement utilisée par les vignerons qui font le choix de réaliser cette seconde fermentation sur tout ou partie de leur assemblage final.

ICV D47®, c'est aussi :

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

> Sélectionnée et testée par le 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 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,

> 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.

Produit complémentaire

ELIOS | ALTO®

Ferments lactiques Elios Alto®

Sur vos jus levurés avec D47®, si vous souhaitez réaliser la fermentation malo-lactique et ainsi prolonger la longévité aromatique de vos vins, nous vous conseillons d'utiliser Elios Alto®.

Particulièrement compatible avec D47®, Elios Alto® accentuera le volume en bouche de vos vins blancs et rosés sans apparition de notes beurrées.

05/2015. Crédits photos : Fotolia et ICV - © www.com-ocean.com

ICV D47® vous intéresse? Contactez 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