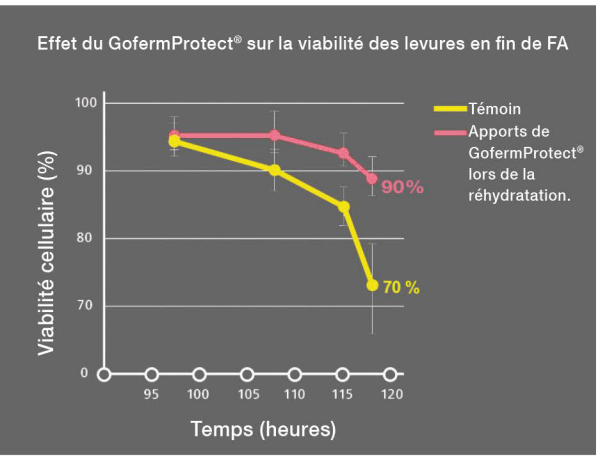
GROUPE ICV
L'art & l'expertise du vin

PRODUIT ŒNOLOGIQUE
Activateur

GofermProtect®

La solution préventive pour faciliter vos fermentations.

Les concentrations élevées en sucre, les faibles turbidités ou des températures extrêmes de fermentation conduisent très souvent à des fermentations languissantes voire à des arrêts. GofermProtect®, ajouté à l'eau de réhydratation de votre levure, libère stérols et oligoéléments biodisponibles et sécurise ainsi cette étape primordiale.



Source : Lallemand / INRA

Pourquoi utiliser GofermProtect® ?

• Pour sécuriser votre fermentation alcoolique

> **Le renforcement de votre levure** par l'addition de GofermProtect®, juste avant le levurage, lui assure **une meilleure implantation**. Elle tire alors le meilleur parti de tous les éléments nutritifs du moût.

> Avec GofermProtect®, la survie de votre population de levures en fin de fermentation alcoolique (FA) est améliorée de 45% à 110% suivant les moûts. Cette meilleure viabilité **limite les risques de fin de FA languissante ou d'arrêt**, pour autant que les autres points clefs de la FA soient respectés (nutrition, O_2, température…).

> GofermProtect® : un atout particulièrement efficace pour les raisins très mûrs (>14%), les jus bien clarifiés (<150 NTU) ou lors de fermentations à températures difficiles pour la levure (<15°C ou > 28°C).

• Pour limiter les risques de déviations sensorielles

Dans des moûts très riches en sucre ou très clarifiés, le choc initial subi par la population de levures conduit très souvent à la production de composés soufrés malodorants, difficiles à éliminer. GofermProtect® **diminue significativement** la production de tels **arômes négatifs**.

En réduisant fortement la durée de la fin de FA, GofermProtect® est une assurance supplémentaire pour **éviter la contamination de votre vin** par des bactéries acétiques ou lactiques ou des levures de type *Brettanomyces*. La présence de ces micro-organismes peut altérer votre vin de manière quasi irréversible.

Activateur GofermProtect®

- **Pour optimiser la gestion de vos cuves et l'organisation du travail en cave**

Relancer une fermentation languissante ou réaliser un levain de reprise perturbe l'organisation du travail en cave et repousse la réalisation de vos élevages ou de vos assemblages. Avec GofermProtect®, **vous gagnez du temps** sur l'occupation de la cuverie, vous limitez les risques d'arrêt de FA et vous pouvez ainsi **présenter plus vite les vins à vos acheteurs**.

GofermProtect®, c'est aussi :

- **La garantie d'un produit fiable et performant :**

> Résultat de la recherche conduite par l'INRA et Lallemand, faisant l'objet du brevet NatStep®.

> Testé et sélectionné par l'équipe du service Recherche et Développement du Groupe ICV, plus de 30 ans d'expérience dans la maîtrise des fermentations !

> Produit, 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 de levures naturelles *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.

> Labellisé OMRI

- **Un conditionnement adapté aux ateliers de vinification et respectueux de l'environnement :**

> Sachet de 2,5 kg / outre de 10 kg (DLUO : 4 ans)

> Une réduction du nombre d'emballages pour les outres transportées en carton.

Produit complémentaire

GofermProtect® ne se substitue pas aux nutriments azotés. En cas de carence sur votre moût ou vos raisins, les produits de la gamme Fermaid® sont un complément idéal et nécessaire pour sécuriser vos fermentations.

Le saviez-vous ?

Les stérols sont des composants de la paroi cellulaire de la levure qui lui permettent de résister à l'effet toxique de l'éthanol qu'elle produit. La teneur en stérols de chaque cellule en fin de FA résulte :

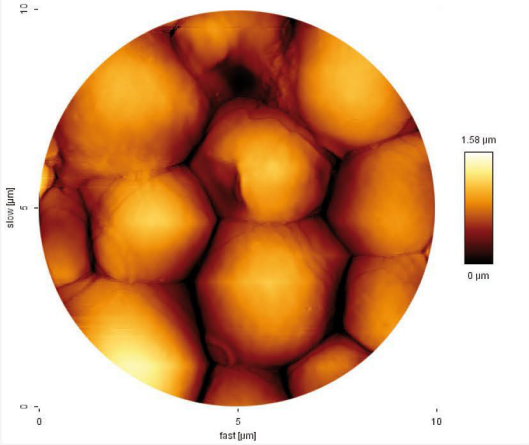
> du stock de la population initiale,

> du nombre de divisions nécessaires à la colonisation complète du moût,

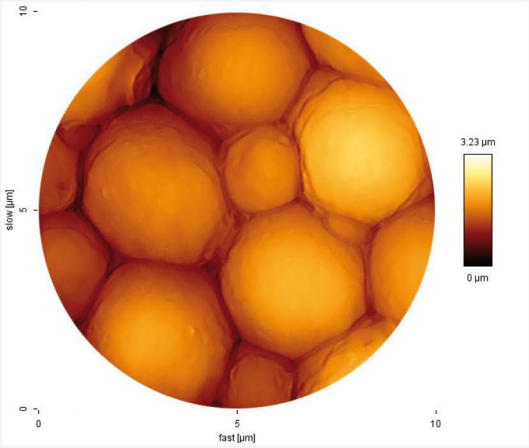
> des phytostérols initialement contenus dans le moût,

> des apports au moment du levurage.

Plus généralement, toutes les pratiques qui enrichissent la population de levures en stérols sécurisent la FA.



*Cellules de levures réhydratées **sans GofermProtect®***



*Cellules de levures réhydratées **avec GofermProtect®***

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

Vous souhaitez essayer GofermProtect® ? 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