GROUPE ICV
L'art & l'expertise du vin

iCV MAG 2022

UN PROCESS À LA LOUPE
ROUGE MÛR ET FACILE À BOIRE

JOUEZ LA SYNERGIE ENTRE PRODUITS

RAISINS CŒUR DE GAMME DE PARCELLES HOMOGÈNES ET À VIGUEUR MODÉRÉE

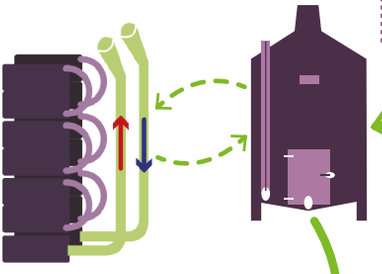
Maturité :

- Degré potentiel : à partir de 12,5% vol
- Pulpe douce et pellicule peu acide avec arômes fruités

- Ajout de **Zephyr®** à 2 mL / 100 kg
- Protection SO_2 - CO_2 - N_2
Acidification si nécessaire

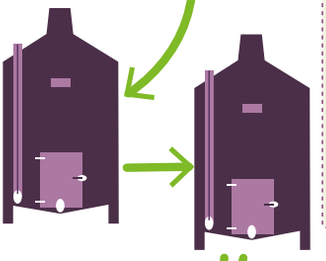
ECHANGEUR POUR BAISSER À T°C <22°C SI BESOIN

(récolte matinale préférable)



FERMENTATION ALCOOLIQUE

- O_2 tous les jours
- T°C 22 à 25-26°C
- 20 à 40 g / hL de **Fermaid®O** au levurage
- 2ème apport de **Fermaid®O** et O_2 (2 à 3 jours plus tard), complété par **Fermaid®E** suivant carence



- Levurage avec **BLACK PEARL®** **sur 2/3 des cuves** et 1/3 **avec ICV GRE®** :
30 g / hL, réhydratation avec **GofermProtect®**
- Extractions par délestages dès le 1er jour.

BLACK PEARL

FIN DE FERMENTATION

- Ecoulage après environ 5 à 8 jours de macération
- Microoxygénation après écoulage possible en fonction du végétal perçu

TRAVAIL DES PRESSES JUSQU'À 1 BAR À PART

- Collage gélatine ou protéine végétale
- Soutirage fin de FA, 0,5 g / L d' **ŒNOCHIPS® R03**
- Inoculer avec **ELIOS®1** ou **ELIOS ALTO®**

FERMENTATION MALO - LACTIQUE

- Après le soutirage fin de FA, stabiliser la T°C à 20°C
- Inoculer avec **ELIOS®1** ou **ELIOS ALTO®**

- **Stabilisation** tartique
- **Préparation** au conditionnement

ELEVAGE

- 1/4 à 1/3 du volume de la cuvée avec **ŒNOSTAVE®** **ou ŒNOBLOCK® Exception®** (1 stave / hL ou 5 g / L)
- Contrôle et maintien du SO_2 libre
- 4 à 8 mois