GROUPE ICV
L'art & l'expertise du vin

PRODUIT ŒNOLOGIQUE

Levures inactivées

BOOSTER® BLANC

Pour développer la qualité sensorielle de vos vins blancs et rosés

Booster®Blanc est un nutriment pour les levures constitué à 100% de levures sèches inactivées naturellement riches en glutathion. Utilisé dès le levurage des vins blancs ou rosés, il libère de l'azote mobilisé pour la fermentation alcoolique et des composés (acides gras, vitamines, stérols) favorables à l'équilibre et à l'intensité aromatique et gustative.

Booster®Blanc développe les qualités sensorielles des vins (notes fruitées directes, volume, réduction des sensations d'acidité, fraîcheur…) et prévient la production d'odeurs soufrées.

Pourquoi préférer Booster®Blanc comme nutriment ?

- Booster®Blanc est constitué à 100% de levures spécifiques naturellement riches en **glutathion**, et est produit selon un procédé d'inactivation exclusif Lallemand permettant une **disponibilité rapide** dans le moût des fractions solubles des cellules.

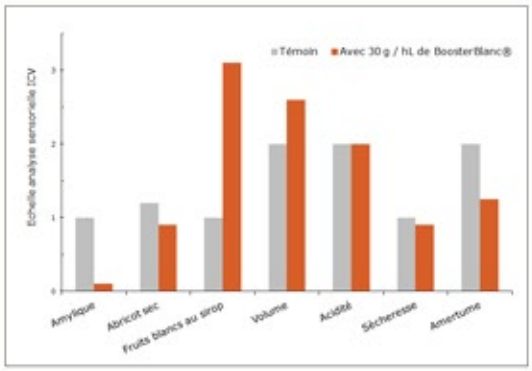
- Booster®Blanc apporte des **acides gras poly-insaturés**, des **vitamines**, et des **stérols**.

- Booster®Blanc **prévient la production d'odeurs soufrées** pendant la fermentation puis l'élevage.

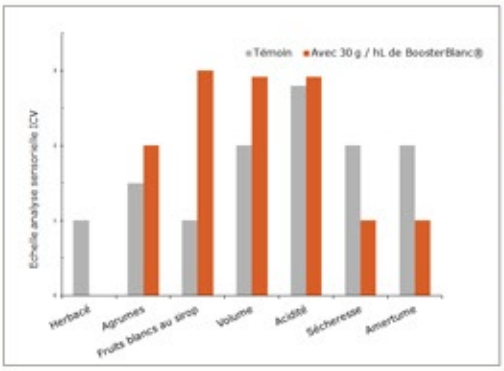
- Booster®Blanc participe et modifie l'équilibre colloïdal du vin et ainsi :
  - **stabilise les arômes frais des vins blancs et rosés**,
  - **améliore le volume** en attaque de bouche et diminue les sensations d'acidité.

- Booster®Blanc interagit avec les composés d'arômes et les macromolécules levuriennes avec pour effet :
  - d'**améliorer la fraîcheur aromatique**
  - d'**atténuer les sensations de "sève/sciure"** lors du travail en fût neuf ou avec du bois frais.

Impacts organoleptiques de Booster®Blanc :



Effet d'un apport en fin de FA de Booster®Blanc sur le style sensoriel d'un vin de Grenache Blanc fermenté avec ICV-D47®
Essai R&D ICV



Effet de Booster®Blanc apporté en début de FA sur le style sensoriel d'un vin de Sauvignon, fermenté avec ICV-D47®
Essai R&D ICV

Conditions d'utilisation

- Dose conseillée : 30 g / hL
- Booster®Blanc se dissout dans de l'eau ou du moût (10 L pour 1 kg). Partiellement soluble, veillez à sa bonne remise en suspension juste avant incorporation,
- Bâtonner régulièrement sur un rythme et des modalités à voir avec votre oenologue-consultant.

Booster®Blanc, c'est aussi :

- Un auxiliaire de vinification qui n'est pas issu d'organisme génétiquement modifié (**non OGM**) :
  Booster®Blanc est constitué de cellules inactivées d'une levure spécifique isolée et sélectionnée par l'ICV.
  Cette levure naturelle, du genre *Saccharomyces cerevisiae* n'a pas fait l'objet de manipulation génétique lors de son isolement, de sa sélection, de sa production et de son inactivation.

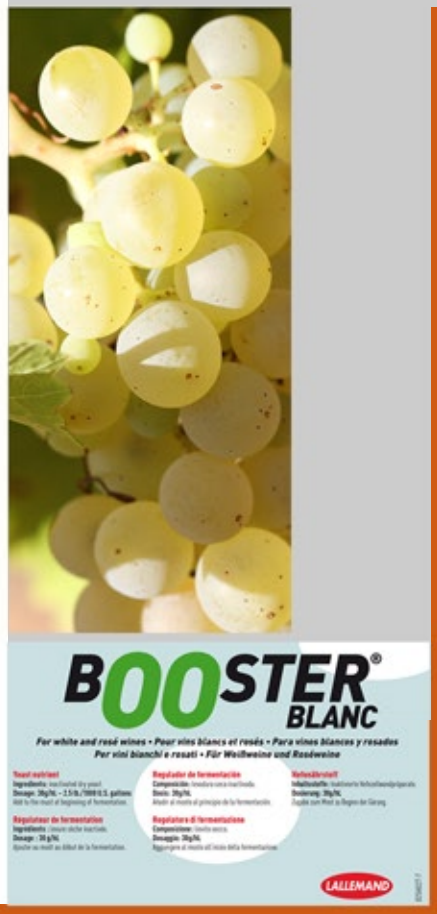
- Un produit **conforme au Codex oenologique** édité par l'OIV et aux normes alimentaires de la FAO, en particulier pour l'absence de métaux lourds et de toxines fongiques.

Utilisations actuelles de Booster®Blanc :

- Vins blancs ou rosés de cœur de marché pour développer le volume et l'intensité du milieu de bouche, les arômes variétaux frais, sans augmenter les perceptions agressives.
  Bonne complémentarité sensorielle sur les vins fermentés avec les levures ICV-GRE®, ICV-D21® ou ICV-D47®,

- Vins issus de raisins botrytisés pour limiter la production d'odeurs soufrées et terreuses en FA, pour une plus grande fraîcheur aromatique et éviter les perceptions de sécheresse et d'alcool en fin de bouche,

- En Californie ou au Chili, pour soutenir et stabiliser les arômes frais et variétaux, y compris sur les fermentations avec du bois.



Groupe ICV -juin 2007 Ré-édition septembre 2015. Crédits photos : Cronenberger, Martinez

Booster®Blanc 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:	tél. 04 90 12 42 60	Montpellier:	tél. 04 67 07 04 80
Béziers:	tél. 04 67 62 00 24	Narbonne:	tél. 04 68 41 04 35
Brignoles:	tél. 04 94 37 01 90	Nîmes:	tél. 04 66 64 70 82
Carcassonne:	tél. 04 68 78 64 00	Perpignan:	tél. 04 68 54 84 84
La Tour d'Aigues:	tél. 04 90 07 47 10	Vallon Pont d'Arc:	tél. 04 75 88 00 81

GROUPE ICV
L'art & l'expertise du vin