



Siège social :
Institut Coopératif du Vin

La Jasse de Maurin
34 970 LATTES
Tél : 04 67 07 04 90
Fax : 04 67 07 04 95
www.icv.fr



Depuis 1979, l'ICV a développé une gamme de levures œnologiques pour les principales applications des caves de vinification.

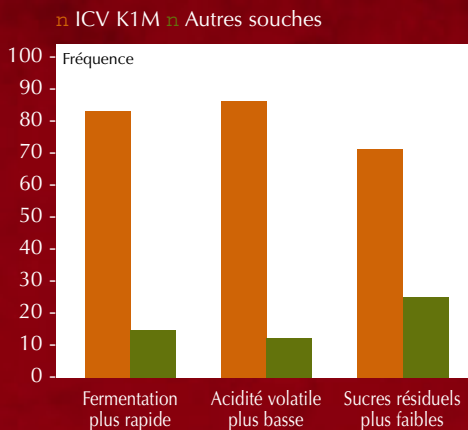
Comme les autres levures de la gamme ICV, **ICV-K1Marquée** est produite, séchée et emballée par Lallemand,

ICV-K1Marquée est une levure naturelle *Saccharomyces cerevisiae* ; elle n'a pas fait l'objet de manipulation génétique lors de son isolement, de sa sélection ou de sa production. Ce n'est pas un organisme génétiquement modifié (non OGM).

ICV-K1Marquée est conforme au Codex œnologique édité par l'OIV et aux normes alimentaires de la FAO, en particulier pour l'absence de métaux lourds et de toxines fongiques.

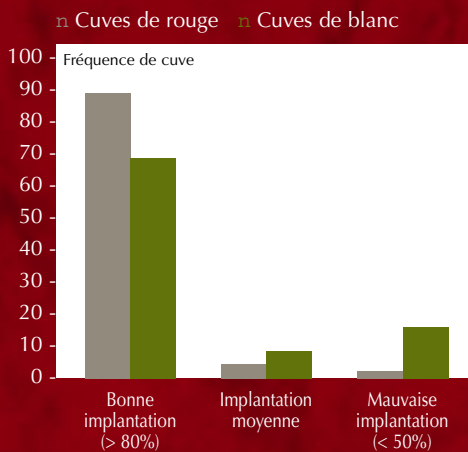


Fréquence des essais où ICV-K1Marquée est la plus performante.



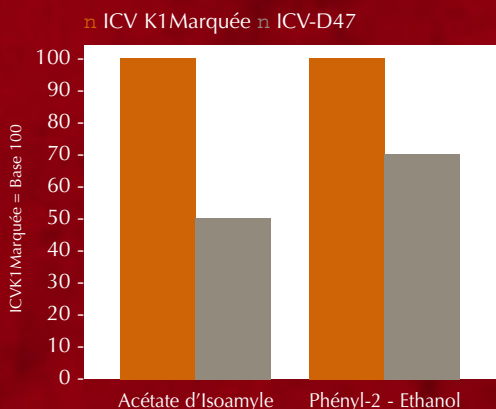
138 essais ICV depuis 1983.

Exemple d'utilisation du marquage de ICV-K1 Marquée pour valider l'efficacité du levurage



Étude ICV de 1988 sur plus de 300 cuves avec levurage direct à 10 g/hl. Le marquage d'ICV-K1M permet le contrôle de l'efficacité du levurage

Effet de la levure ICV-K1Marquée sur la concentration des vins en composés volatils à odeurs amyliques et florales



Merlot 1990, vinification en rosé.



Groupe ICV

Levure *Saccharomyces cerevisiae* isolée en 1972 en Languedoc par Pierre Barre (INRA Montpellier), dotée du facteur killer (phénotype K2), marquée depuis 1987. Cette levure a été sélectionnée pour améliorer la sécurité de la fermentation alcoolique dans les conditions difficiles des caves : températures élevées, grandes cuves, forte pression de la microflore indigène.

Principales caractéristiques techniques

- Fermentation rapide, avec faible production de mousse.
- Sécurité sur le profil analytique des vins : sucres résiduels et acidité volatile faibles.
- Forte résistance aux conditions difficiles de fermentation : températures faibles et élevées, peu d'aération, azote assimilable faible, turbidité basse, fort titre alcoométrique potentiel.
- Style organoleptique frais et de type amylique en blanc et rosé. Floral et fruits frais, caractères aromatiques et gustatifs de jeunesse en rouge.

Précautions d'emploi

- Respect des 13 points clés de maîtrise de la fermentation alcoolique.
- Métabolisme particulier du soufre : faible dégradation pendant fermentation
- Vins sensibles au manque d'aération pendant la fermentation et l'élevage.

Les utilisations actuelles

- Levure œnologique spécifique la plus utilisée dans le monde
- Levure utilisée en Argentine et aux États Unis par de très grandes caves industrielles pour limiter leurs coûts indirects de fermentation : durée d'occupation de la cuverie, hauteur d'écume, achèvement des sucres, acidité volatile.