

## Services Innovation

Acteurs de la filière : des atouts pour votre R&D

*L'innovation est essentielle au développement de votre entreprise.*

***Vous êtes fournisseur de la filière vitivinicole**, équipementier, vous souhaitez mettre au point ou valider de nouveaux produits, de nouveaux matériels,*

***vous êtes entreprise de production vinicole**, vous souhaitez tester de nouveaux procédés, des équipements, optimiser vos produits, compléter ou diversifier votre gamme,*

*Le Groupe ICV met à votre service son expertise de la filière pour vous accompagner dans la valorisation de vos projets.*



### Pourquoi choisir les Services Innovation du Groupe ICV ?

#### Pour aborder votre problématique dans sa globalité et avec pragmatisme

- Bénéficiez d'une **évaluation complète** de vos projets pour un retour sur investissement optimisé grâce à un **regard extérieur** intégrant les aspects techniques, mais également économiques et commerciaux.

- Echangez avec des spécialistes en :

- viticulture,
- oenologie,
- microbiologie,
- conditionnement,
- analyse,
- qualité et développement durable,

experts reconnus auprès de nombreux organismes, tels l'OIV, l'AFNOR, les groupes nationaux d'expérimentation...

#### Pour garantir la qualité et l'impartialité de vos résultats

- Confiez vos expérimentations à un tiers reconnu pour communiquer sur des **résultats fiables et indépendants** et étayer ainsi vos argumentaires commerciaux.

- Appuyez vous sur des outils performants :

-des **laboratoires accrédités COFRAC\***, pour l'analyse des raisins, des moûts, des vins et des matières sèches, et disposant des analyses de référence,

-une **cave expérimentale**, qui réalise plus de 250 minivinifications par an,

-des **procédures et des méthodes éprouvées**, intégrant la traçabilité et le respect des Bonnes Pratiques Expérimentales.



#### Pour vous appuyer sur un support terrain incomparable

- Capitalisez sur l'expérience terrain du Groupe ICV :  
-un **réseau de 70 consultants**,  
-une **veille internationale** précise alimentée par des prestations régulières servies dans les vignobles du monde entier.
- Assurez-vous ainsi des **meilleures conditions expérimentales** : choix des raisins, des vins, des outils de suivi...
- Maîtrisez totalement vos expérimentations sur sites industriels grâce à notre **réseau de caves partenaires**.



\*Les laboratoires et leurs numéros d'accréditation : Toulouse (n°1-0517), Carcassonne (n°1-0516), Narbonne (n°1-0518), Béziers (n°1-0502), Maurin (n°1-0501), Nîmes (n°1-0185), Vallon Pont d'Arc (n°1-0504), Beaumes de Venise (n°1-0566), Brignoles (n°1-0503). Portée disponible sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)

## Exemples d'applications :

- > caractérisation de l'impact oenologique d'un itinéraire phytosanitaire,
- > validation de capteurs de caractérisation du raisin,
- > mise au point de systèmes expert de gestion du pilotage des macérations,
- > détermination et validation de processus de vinification et d'élevage pour l'élaboration de nouveaux produits,
- > bancs d'essais de produits oenologiques pour la détermination de leur positionnement commercial,
- > évaluation et caractérisation de l'impact oenologique de formulations et de traitements de surface de bouchons ...

### Ils nous ont fait confiance :

**Fournisseurs :** Ardea Seal, BASF, Bayer Cropscience, Diam Bouchage, DSSmithPlastics, Foss France, Foulon-Sopagly, Lallemand, Novozymes, Pera, Philagro France, Syngenta...

**et de nombreuses caves coopératives et particulières :** Cave du Moulin de la Roque, Vignerons du Mont Tauch, Les Collines du Bourdic...



## Un domaine d'excellence : l'analyse sensorielle

Parce que toute innovation de la filière vitivinicole a une incidence sur le produit fini, nous attachons la plus grande importance à l'évaluation de l'impact organoleptique sur le vin.

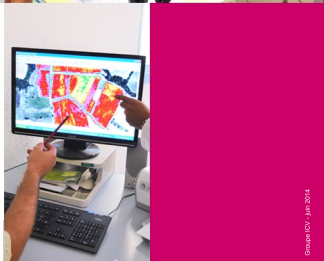
Le Groupe ICV a développé une expertise reconnue et publiée\* en Analyse Sensorielle Descriptive Quantifiée et met ses jurys d'analyse sensorielle au service de vos projets de R&D.

\* L'Analyse Sensorielle Descriptive Quantifiée (ASDO) : Une méthode pour un langage commun. D. GRANES, L. PIC, J. NEGREL, C. BONNEFOND, Revue Française d'oenologie, n°238, novembre 2009



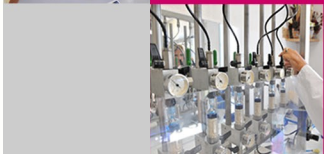
## Nos Services Innovation en 5 étapes :

- 1- Rédaction d'un accord de confidentialité
- 2- Conception du protocole expérimental
- 3- Définition d'un budget et de délais
- 4- Mise en oeuvre du protocole
- 5- Restitution d'un rapport clair et synthétique, avec possibilité de :
  - mise à votre disposition des vins expérimentaux pour vos dégustations internes ou avec vos partenaires et clients,
  - appui à la communication sur vos résultats.



## Le saviez-vous ?

Le Groupe ICV étant agréé au titre du Crédit d'Impôt Recherche (CIR), vous pouvez, dans certaines conditions, bénéficier d'un crédit d'impôt allant jusqu'à 30% du montant de notre prestation de R&D.



Vous avez un projet de Recherche et Développement ? Contactez-nous pour en discuter !

Contactez Eric BONTEMPS, Directeur Développement  
Groupe ICV - Direction Générale

La Jasse de Maurin 34970 LATTES

Tél : 04 67 07 04 96 Fax : 04 67 07 04 95 Courriel : ebontemps@icv.fr

GRUPE  
**ICV**

L'art & l'expertise du vin

Retrouvez tous les produits et services du Groupe ICV sur [www.icv.fr](http://www.icv.fr)