GROUPE ICV
L'art & l'expertise du vin

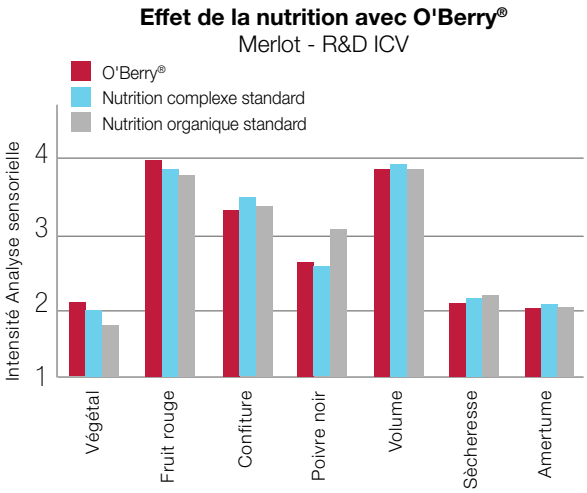
PRODUIT ŒNOLOGIQUE
Nutriments

O'BERRY

Le plein d'arômes !

O'BERRY
ROUGES & ROSÉS

*Depuis presque 10 ans le Groupe ICV innove dans le domaine de la nutrition des levures et défend l'intérêt des **apports azotés organiques**. En collaboration avec Lallemand, nous avons développé une nouvelle famille de produits de la levure pour vous aider à **atteindre vos objectifs sensoriels**. Grâce à O'Berry®, mis au point pour vos process de **rouges ou rosés** à **profil « fruité frais »**, devenez désormais l'acteur de la nutrition azotée la plus adaptée à vos objectifs.*



Pourquoi choisir O'Berry® ?

• Pour atteindre plus facilement les profils « fruité frais »

> La composition originale de O'Berry® fournit à la levure une source d'azote **totalement organique**, facilement assimilable et testée pour **favoriser l'expression aromatique « fruitée ».**

> **Au 1/3 de la fermentation alcoolique**, O'Berry® apporte les acides aminés efficaces au moment où la levure est en capacité de les utiliser pour produire ces composés d'arômes.

> O'Berry® favorise l'**estérification de certains composés** en molécules aromatiques, plus intensément que l'azote minéral.

> Par sa libération progressive d'acides aminés et de petits peptides, O'Berry® réduit la production par la levure de composés soufrés négatifs au cours de la FA : il **limite les déviations organoleptiques**, qui pourraient masquer les attributs positifs de vos raisins.

• Pour sécuriser vos fermentations

> Sur des moûts **faiblement à moyennement carencés en azote**, O'Berry® assure une **fermentation complète** et ce même dans des conditions difficiles, pour autant que les autres points clefs soient maîtrisés.

> L'azote organique libéré par O'Berry® est assimilé plus **lentement** et **régulièrement** par les levures que l'azote d'origine minérale (DAP, SDA…), assurant alors une nutrition azotée **équilibrée** au moment le plus efficace pour l'activité fermentaire tout en limitant les risques de montée en température. O'Berry® libère en particulier des petits peptides et des facteurs de résistance aux stress.

• Pour maîtriser la qualité de vos intrants

> De source **100% organique**, O'Berry® est utilisable pour l'élaboration de vins NOP.

> Une traçabilité de fabrication assurée par son producteur Lallemand (entreprise certifiée ISO 9001), leader dans la production de produits issus de levures œnologiques.

> Sa dissolution rapide et directe dans le moût facilite sa mise en œuvre.

O'Berry® c'est aussi :

• La garantie d'un complément azoté 100% organique, fiable et performant :

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

> Produit selon un procédé exclusif, 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 exclusivement de levures naturelles œnologiques *Saccharomyces cerevisiae*, n'ayant fa it l'objet d'aucune manipulation génétique.

> Conforme aux spécifications techniques de l'OIV.

• Des conditionnements adaptés à vos objectifs :

> Date limite d'utilisation optimale (DLUO) de 4 ans.

> Dose pour 25 hL (sachet de 1 kg).

> Dose pour 250 hL (sachet de 10 kg).

Le saviez-vous ?

Les acides aminés du moût, comme ceux apportés par O'Berry®, sont utilisés par la biomasse de levures pour renouveler son pool interne de composés azotés. O'Berry® facilite notamment la production de protéines (de structure ou à activité enzymatique) et de composés d'arômes.

Recommandations d'emploi

Selon les essais effectués par l'ICV et Lallemand, nous recommandons d'**apporter O'Berry® en une seule dose, d'au moins 40 g / hL au 1/3 de fermentation**. Si la dose devait être insuffisante pour combler le déficit azoté, réalisez un apport complémentaire de Fermaid®E Blanc (en rosé) ou de Fermaid®E (en rouge) entre le tiers et la mi - FA.

10/2018. Crédits photos : Fotolia et ICV - © www.com-ocean.com

Vous souhaitez essayer O'Berry®? 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