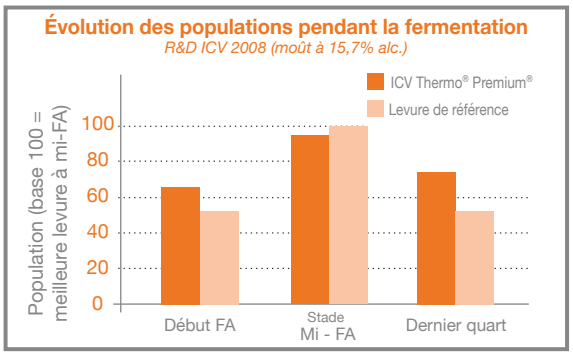
GROUPE ICV
L'art & l'expertise du vin

PRODUIT ŒNOLOGIQUE
Levures

Mélange de levures ICV Thermo® Premium®

*Dans les process de thermovinification, la **maîtrise de la fermentation alcoolique et l'atteinte de vos objectifs gustatifs et sensoriels** constituent les deux défis majeurs pour la réussite de votre vinification.*

*Dans ce cadre, votre choix de levure est particulièrement important et contribue fortement à votre succès. Pour vous accompagner dans cette démarche le Groupe ICV vous propose un **mélange de levures** (ICV Thermo® Premium®), conçu, testé et validé **spécialement pour les ateliers de thermovinification**.*



Installation et survie du mélange ICV Thermo® Premium® sur moût à très fort potentiel alcoolique. Merlot 2008

Pourquoi choisir ICV Thermo® Premium® ?

- **Pour maîtriser votre fermentation alcoolique.**

ICV Thermo® Premium® bénéficie d'une **excellente implantation** en fermentation alcoolique. Doté du phénotype killer K2, il ne souffre pas de la concurrence des levures indigènes.

La complémentarité entre les levures de ce mélange offre un faible temps de latence fermentaire, une très bonne résistance à l'alcool et une forte efficacité cinétique.

- **Pour vous assurer de la conformité de votre vin aux exigences les plus fréquentes du segment des Premium.**

La meilleure maîtrise de votre process et l'action complémentaire des levures de ICV Thermo® Premium® contribuent à l'atteinte des objectifs sensoriels de votre vin :

> Une expression aromatique variétale directe et fruitée.

> Du volume en bouche sans agressivité finale, même sur des jus issus de raisins pas assez mûrs.

> Un enrobage de la structure tannique y compris sur les raisins à maturité phénolique imparfaite, avec une bonne stabilité de la couleur.

Le saviez-vous ?

Les levures sont des êtres vivants, incapables d'assurer une fermentation complète lorsque les conditions sont trop stressantes.

Pour optimiser vos chances de succès, évitez :

- Une réhydratation mal maîtrisée : respectez les températures et les durées préconisées.

- De fermenter trop froid (<15°C) ou trop chaud (>30° C).

- Les carences azotées, en apportant à mi FA les compléments nécessaires à votre moût.

Levures

Mélange de levures ICV Thermo® Premium®

- **Pour optimiser la gestion de vos cuves, l'organisation du travail en cave et présenter plus rapidement vos vins aux acheteurs.**

Les qualités de cinétiques fermentaires de ICV Thermo® Premium® vous permettent de limiter les risques de fin de fermentation alcoolique compliquée.

Son **absence de production de SO_2** et sa synergie avec les ferments lactiques ICV® Elios® vous permettent d'enchaîner rapidement fermentations alcoolique et malolactique.

- **Vous pouvez ainsi :**

> Réduire le temps d'occupation de votre cuverie.
> Optimiser l'organisation du travail en cave.
> Mieux organiser vos soutirages.
> Mettre en place vos programmes de micro oxygénation et d'élevage.
> Présenter vos assemblages plus tôt à vos clients.

ICV Thermo® Premium®, c'est aussi :

- **La garantie d'un mélange de levures fiable et performant :**

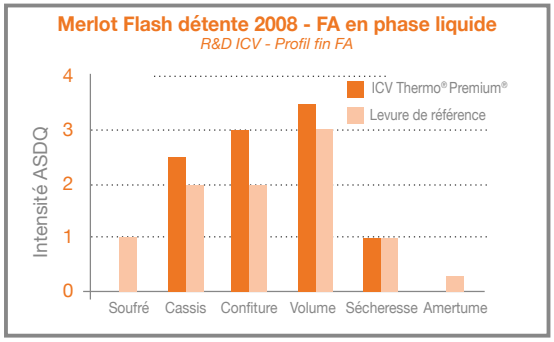
> Sélectionné et testé par l'équipe du service Recherche et Développement du Groupe ICV, qui compte plus de 30 ans d'expérience dans la sélection de levures !
> Multiplié, séché et emballé par la société Lallemand, un des principaux acteurs dans la production de biotechnologies sur le marché du vin.

- **Le choix d'un produit naturel et en totale conformité :**

> Levures naturelles *Saccharomyces cerevisiae*, n'ayant fait l'objet d'aucune manipulation génétique.
> Conforme au Codex œnologique édité par l'OIV et aux normes alimentaires de la FAO.

- **Un conditionnement adapté aux ateliers de thermo-vinification et respectueux de l'environnement :**

> Outre de 10 kg adaptée au levurage de cuves de fermentation de 500 à 1000 hL (DLUO : 4 ans).
> Une réduction du nombre d'emballages avec une outre transportée en carton.



Effet du mélange ICV Thermo® Premium® sur le profil sensoriel d'un vin rouge Merlot 2008, Flash détente, flotté, fermenté à 20°C.

Produit complémentaire

En complément de l'utilisation du mélange de levures ICV Thermo® Premium®, nous vous recommandons les ferments lactiques de la gamme ICV Elios® (Elios Alto®, Elios® 1) sélectionnés pour leurs compatibilités avec ICV Thermo® Premium®. La synergie de ces produits est bénéfique tant sur le plan technologique (cinétiques malolactiques rapides) que sur les aspects organoleptiques.

ICV® TherMo Premium®
SELECTIONS ICV :
mélange de *S. cerevisiae*

Vous souhaitez essayer ICV Thermo® Premium® ? 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

10/2015. Crédits photos : Fotolia et ICV - © www.com-ocean.com