PRODUIT ŒNOLOGIQUE

Levures inactivées

Noblesse®

Donnez de la valeur à vos élevages.

***Noblesse®** est un nutriment pour les levures, constitué à 100% de levures inactivées Saccharomyces cerevisiae.*

*En prolongeant son contact avec le vin, au delà de la fermentation alcoolique, bénéficiez de son autolyse lors de l'**élevage sur lies**, afin de développer les qualités de vos vins.*

Le saviez-vous ?

L'autolyse est le processus qui conduit à la libération de l'ensemble des composants structurels et internes de la levure dans le vin. Sa durée dépend principalement de la température et de la richesse en polyphénols du milieu. La remise en suspension régulière des lies homogénéise la masse de vin, permettant ainsi un suivi sensoriel plus précis. Par ailleurs, elle accélère le phénomène d'autolyse et limite les risques d'odeurs soufrées liées à la compaction des lies de levures ayant réalisé la fermentation alcoolique.

Sur un vin rouge classique, l'autolyse prend de 3 à 6 mois en fonction de la température d'élevage et de la régularité des bâtonnages. Sur un vin blanc ou rosé, elle est 2 à 3 fois plus rapide.

Pourquoi choisir Noblesse® comme nutriment?

• Pour ses effets positifs sur le profil sensoriel du vin

Les composés de la levure, libérés lors de son autolyse :

> stabilisent les arômes mûrs de vos raisins ou de vos vins,

> apportent du volume en bouche et de la sucrosité,

> améliorent la texture en limitant fortement les sensations agressives dues à l'éthanol au-delà de 13% vol,

> rééquilibrent les sensations boisées en adoucissant les sensations tanniques, notamment en associant Noblesse® et barrique ou staves,

> gomment en partie l'amertume finale.

La qualité de la levure présente dans Noblesse® et sa préparation spécifique pour une autolyse progressive, assurent à Noblesse® des effets **stables dans le temps** et **reproductibles**.

Vous pouvez l'utiliser seul, sur un vin clarifié, ou en complément de vos lies légères de fermentation.

• Pour faciliter vos élevages

La mise en oeuvre est **simple et rapide** : mélangez Noblesse® avec quelques litres prélevés dans votre cuve et réincorporez.

Un **bâtonnage** régulier, combiné ou non à l'apport d'oxygène en fonction des choix d'élevage, favorise l'autolyse des levures.

Vous gagnez également du temps par rapport à un élevage classique sur lies légères. Les premiers résultats sont perceptibles à partir de quelques semaines sur les blancs ou les rosés et après 3 à 4 mois sur les rouges, selon leur richesse polyphénolique.

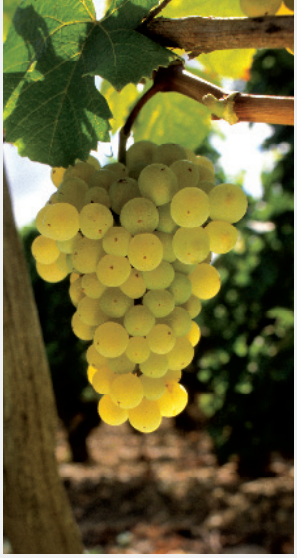
Levures inactivées NOBLESSE®

• Pour limiter les risques œnologiques

En soutirant votre vin en fin de fermentation alcoolique, vous éliminez une partie importante des microorganismes indésirables. En apportant **Noblesse®** à ce stade, vous aidez à l'achèvement complet de la fermentation alcoolique et apportez la biomasse nécessaire à un **élevage sur lies**.

Si vous travaillez avec la micro-oxygénation, le pouvoir tampon de la biomasse de Noblesse® **limite** les risques d'impacts négatifs du **surdosage** de l'oxygène, particulièrement après la FML.

Enfin, l'inactivation de la levure contenue dans Noblesse® **élimine l'activité sulfite réductase** qui pourrait, lors de l'élevage, générer la production d'odeurs soufrées.



Recommandations d'emploi :

Préparez les levures inactivées de Noblesse® par un simple mélange avec quelques litres prélevés dans votre cuve (5 à 10 fois le poids de Noblesse®, soit 5 à 10 L par kg), juste avant la réincorporation dans votre cuve, ou l'entonnage de vos barriques.

Noblesse® c'est aussi :

> Une levure Saccharomyces cerevisiae isolée et sélectionnée par l'équipe Recherche et Développement du Groupe ICV, plus de 30 années d'expérience dans la sélection de levures pour la vinification !

> Multipliée, inactivée et emballée par la société Lallemand, leader mondial dans la production de levures pour l'œnologie.

> Le choix d'un produit naturel et en totale conformité au règlement Européen, au Codex œnologique et aux normes alimentaires de la FAO.

> Un conditionnement adapté aux ateliers de vinification et respectueux de l'environnement.

Produit complémentaire

Les morceaux de bois de chêne de la gamme SEGUIN MOREAU ŒNOBLOCK® ou ŒNOSTAVE® (notamment Collection Fruits) utilisés en combinaison avec Noblesse® permettent d'obtenir dans des délais courts et à des coûts modérés, des profils où le boisé est fondu, le fruité plus intense et la longévité améliorée.

GROUPE ICV 2020 - Crédits photos : Cronenberger et ICV

Noblesse® 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 :	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