

KiOfine® - B

Pour lutter contre les Brettanomyces dans vos vins.



Brettanomyces après traitement par KiOfine® - B

Les levures du genre *Brettanomyces* conduisent le plus souvent à des défauts sensoriels et gustatifs majeurs qui interdisent l'accès aux marchés les plus rémunérateurs.

En partenariat avec KitoZyme SA, le Groupe ICV a développé une application originale, le KiOfine® - B qui **élimine ces germes d'altération**.

Ce **nouveau** traitement, facile à mettre en œuvre, ouvre des perspectives nouvelles pour la maîtrise de la vinification, de l'élevage et de la conservation des vins.

Le saviez-vous ?

> Les *Brettanomyces* sont des levures **d'altération** qui produisent, à partir de précurseurs présents dans votre vin ou votre moût, un ensemble de **composés indésirables** : composés soufrés, acidité volatile et éthyl - phénols... Elles sont difficiles à éliminer, se contentant de très peu pour survivre et se montrant souvent très résistantes au SO₂ actif (jusqu'à plus de 1 mg / L).

> Des populations relativement faibles, de l'ordre de quelques milliers de cellules viables par mL, suffisent à **altérer presque irrémédiablement votre vin**. En effet aucune technique d'élimination des éthyl - phénols n'est, à l'heure actuelle, autorisée : il est donc particulièrement important **d'intervenir rapidement** lorsqu'on détecte, par un contrôle microbiologique spécifique, la présence de *Brettanomyces* dans le vin.

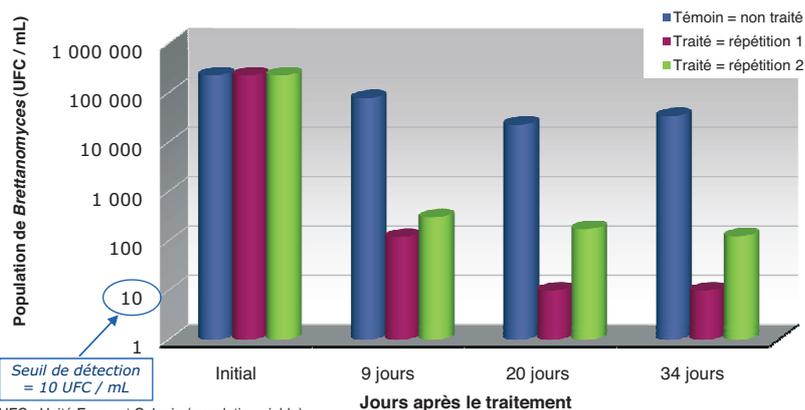
Pourquoi utiliser KiOfine® - B ?

• Pour éliminer les *Brettanomyces* de vos vins

Dans plus de 90%* des cas, la population baisse significativement suite au traitement, sans impact organoleptique direct.

* utilisation en conditions réelles auprès de 30 caves, en 2009 et 2010.

Evolution de la contamination en *Brettanomyces* Traitement avec KiOfine® - B à 4 g / hL



UFC : Unité Formant Colonie (population viable)

La répétition est une 2^{ème} analyse dans les mêmes conditions et sur le même échantillon.

Source : communication ICV en Commission d'Experts OIV.

• Pour l'absence d'effet sur les levures fermentaires

Une population normalement active de *Saccharomyces*, même en fin de FA, n'est pas affectée par l'addition de KiOfine® - B : en cas de contamination accidentelle précoce, vous pouvez intervenir avant que les *Brettanomyces* ne produisent leurs composés indésirables.

• Parce que KiOfine® - B est un produit naturel, de haute qualité et non allergène

Constitué à 100% de chitosane d'origine fongique, il est garanti non allergène.

• Pour la simplicité d'utilisation

- > Une dispersion de KiOfine® - B dans l'eau, puis dans le vin, avec une bonne homogénéisation assure une efficacité optimale. Cette simplicité de mise en œuvre permet de **traiter avec une grande souplesse** : pas de matériel spécifique nécessaire, pas de formation particulière de vos cavistes.
- > L'utilisation de KiOfine® - B est possible de la fin de FA à l'élevage (y compris en barrique) et jusqu'à 10 - 15 jours avant le conditionnement.
- > Un simple soutirage 10 jours après le traitement assure l'élimination du produit et des *Brettanomyces*.

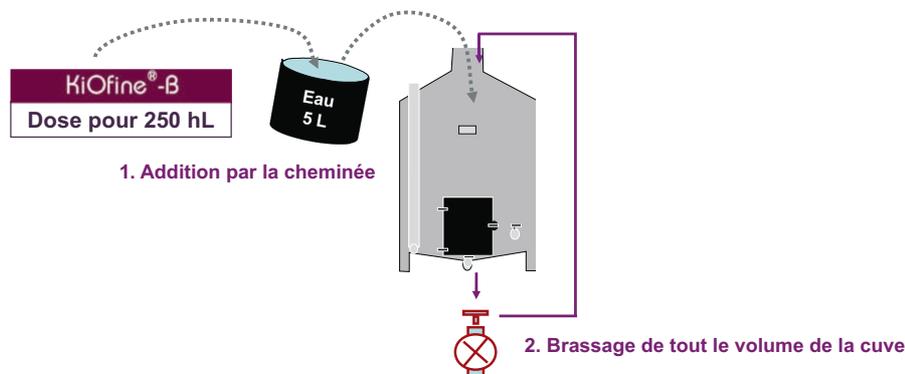
Procédure de mise en œuvre d'un traitement avec KiOfine® - B

Exemple pour 250 hL

1. **Mélanger** KiOfine® - B dans cinq fois son poids d'eau.
N.B. : KiOfine® - B ne se dissout pas, il faut donc bien brasser le mélange KiOfine® - B + eau.
2. **Introduire** la suspension de KiOfine® - B dans le vin par le haut de cuve et effectuer un remontage complet d'homogénéisation de la cuve.
3. **Soutirer** le vin après 10 jours, pour éliminer KiOfine® - B.

D'autres procédures d'incorporation sont possibles. Contactez votre consultant.

N.B. : en cas d'ensemencement bactérien, attendre 10 jours avant utilisation de KiOfine® - B.



KiOfine® - B, c'est aussi le choix d'un produit :

- Conforme à la Règlementation Européenne, au Codex œnologique édité par l'OIV et aux normes alimentaires de la FAO.

- Respectueux de l'environnement

- > Produit bio-dégradable, sans impact sur le traitement des lies.
- > Emballage en sachet avec collier de serrage repositionnable pour une meilleure conservation du produit, dans une boîte plastique recyclable.

- Adapté aux ateliers de vinification

Doses pour 25 hL ou 250 hL.

Produit complémentaire

La réalisation régulière d'analyses **IGA** (Indice de Germes d'Altération) vous permet de suivre la présence effective de *Brettanomyces* dans vos vins et d'intervenir en toute connaissance de cause.

Vous souhaitez essayer KiOfine® - B ? 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

Vallon Pont d'Arc :

T. 04 75 88 00 81

Retrouvez tous les produits et services du Groupe ICV sur www.icv.fr



Site de production de KiOfine® - B



GRUPE
ICV

L'art & l'expertise du vin