

E L I O S

ALTO®

Sécurité et rapidité

ACCOMPAGNE
 VOS VINS
 AU SOMMET

Vous souhaitez assurer vos fermentations malolactiques dans des conditions de production jugées comme peu favorables : vinification en blanc, en rosé, thermovinification, degré potentiel élevé, conditions de pH acide... ?

Tel est le large champ d'application de la nouvelle souche de bactérie isolée et sélectionnée par le Groupe ICV : Elios Alto®.

Ses qualités « **tout terrain** » vous permettent de mener votre fermentation malolactique avec **efficacité, rapidité et en toute sécurité**.

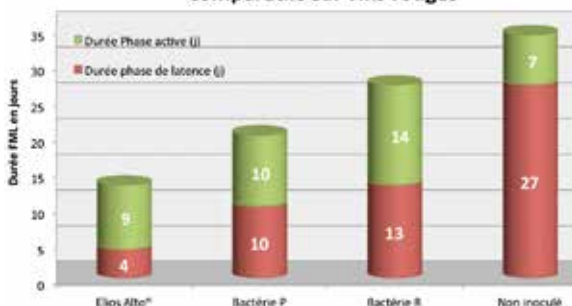
Le saviez-vous ?

Après 4 années de recherche, le Groupe ICV a développé un **test rapide** (2 à 6 jours) permettant, pour tout type de vin, de prédire sa facilité à réaliser la fermentation malolactique avec la bactérie de la gamme Elios® sélectionnée.

Le résultat donné est d'une interprétation aisée : malo facile, moyennement facile, difficile. Ce test prédictif permet d'**ajuster de manière active** votre stratégie vis-à-vis de la gestion des FML en cave.



Elios Alto® la plus efficace dans nos essais comparatifs sur vins rouges



Pourquoi choisir Elios Alto® ?

La réalisation de la fermentation malolactique, dans nos régions méridionales, reste encore trop souvent subie, alors que toutes les autres étapes clés de la vinification sont généralement maîtrisées (production de raisins de qualité, contrôle des fermentations alcooliques, maîtrise des températures, utilisation de Levures Sèches Actives, gestion de la nutrition azotée). L'utilisation de Elios Alto® vous permet de contrôler cette dernière fermentation.

• Pour sécuriser vos fermentations malolactiques

- > **Large spectre d'action fermentaire** : vins à partir de pH à 3,2, de TAV jusqu'à 15,5% et de températures de cuves comprises entre 15 et 23°C.
- > **Grande polyvalence** : Elios Alto® répond aux diverses conditions œnologiques rencontrées en **rouge**, en **blanc** et en **rosé**, mais également lors de co-inoculations ou d'ensemencements séquentiels.
- > Bien implantée, elle **limite le développement de micro-organismes d'altération** (type bactéries lactobacilles ou pédiocoques, et levures *Pichia* ou *Brettanomyces*) et assure ainsi la **préservation des profils organoleptiques** de vos vins.

• Pour présenter rapidement un vin fini à vos acheteurs

- > Caractérisée par une **phase de latence très courte**, Elios Alto® assure une dégradation rapide, régulière et complète de l'acide malique et ce même dans des conditions souvent peu propices ⁽¹⁾.
- > La fermentation malolactique avec Elios Alto® est **plus rapide qu'une solution sans ensemencement** en bactéries ou avec d'autres souches de bactéries moins adaptées.

⁽¹⁾ dans le cadre du respect des points clés de la fermentation malolactique.

• Pour proposer un vin aux qualités irréfutables

- > **Stabilisation des profils aromatiques** originels de vos vins grâce à la présence d'Elios Alto® qui colonise le milieu et limite ainsi la flore contaminante.
- > Elios Alto® favorise des notes de fruits rouges et de confiture, en vinification en rouge, et des arômes de fruits au sirop et abricot sur blancs et rosés. Elios Alto® c'est aussi, volume en bouche et fraîcheur, sans apporter des notes « lourdes » et agressives en finale.

> Correctement implantée, Elios Alto® :

- Ne produit pas d'amines biogènes.
- Produit peu de diacétyl (responsable de sensations « beurrées »).

> Sa capacité à consommer l'éthanal (produit lors des précédentes étapes de vinification), pendant la FML et les quelques jours qui suivent, permet de limiter les doses finales de SO₂ à ajouter.

• Pour une solution technologique efficace et compétitive

Une fermentation malolactique réussie avec Elios Alto® c'est :

- > La réduction du temps d'occupation de votre cuverie.
- > Des **économies financières** sur le coût du maintien en température des cuves (chauffage) et leur suivi (analyses et occupation de personnel).
- > La maîtrise des risques commerciaux liés aux vins non prêts à temps.
- > Une solution financière **compétitive** grâce à son procédé 1-step®.

Précautions d'emploi

- > Respecter la dose pour la garantie d'une FML réussie.
- > Les bactéries sont sensibles au SO₂ :
 - Le SO₂ actif doit être inférieur à 0,4 mg/L avant ensemencement.
 - Pour une utilisation optimale pas de SO₂ Libre dosable (< 10 mg/L) et SO₂ Total inférieur à 50 mg/L conseillés.
 - Pour les cuves ayant reçu plus de 10 grammes cumulés de SO₂ par hectolitre au cours de la vinification, réaliser le test prédictif FML.

Elios Alto®, c'est aussi :

• La garantie d'une bactérie fiable et performante

- > Sélectionnée et testée par le Groupe ICV, qui compte plus de 15 ans d'expérience dans la sélection de bactéries !
- > Multipliée, lyophilisée et emballée par la société Lallemand, un des principaux acteurs dans la production de biotechnologies sur le marché du vin.

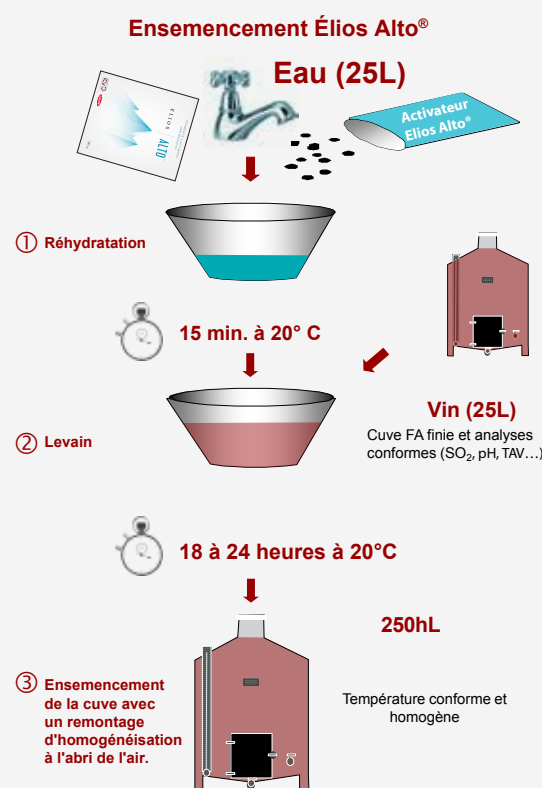
• Le choix d'un produit naturel et en totale conformité

- > Bactéries naturelles *CEnococcus oeni*, n'ayant fait l'objet d'aucune manipulation génétique.
- > Conforme au Codex CEnologique édité par l'OIV et aux normes alimentaires de la FAO.
- > DLUO : 36 mois à -18°C et 18 mois à 4°C.
- > Un conditionnement adapté à toutes vos cuves : doses pour traiter de 25 hl à 250 hl comprenant un sachet de bactéries lyophilisées et un sachet d'activateur spécifique 1-step®.

Comment utiliser Elios Alto® ?

Elios Alto® bénéficie de la technologie **1-step®** (pré-acclimatation des bactéries avant leur lyophilisation industrielle) et s'utilise selon un procédé spécifique qui permet de préparer un levain hautement efficace induisant la fermentation malolactique.

Ce procédé comprend un **court protocole d'acclimatation** où les bactéries et son activateur associé sont mis en contact avec de l'eau et du vin. Pendant cette période (levain de 18 à 24 h ou 8 à 12 h selon les cas de figures), la population des bactéries « activées » double et l'acide malique du levain est complètement consommé. De plus, l'ajout de cet activateur spécifique permet de vous affranchir de la qualité de l'eau : **l'eau minérale n'est plus obligatoire !**



Besoin d'un complément d'information ?

Parlez-en avec votre consultant ICV qui vous indiquera comment réunir les conditions d'emploi optimales d'Elios Alto®.

Consultez également nos fiches complètes de mise en œuvre des bactéries ELIOS® sur www.icv.fr

Elios Alto® vous intéresse? Contactez 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