



Une solution innovante  
pour des cuvées de qualité et créatives



**TANDEM®** répond aux attentes des vignerons à la recherche de créativité et de qualité, en apportant au vin un profil organoleptique inédit et original.

Nouvel atout pour surprendre et séduire vos clients, **TANDEM®** contribue à la différenciation et à la valorisation de vos cuvées haut de gamme de blancs et de rosés.

## Le saviez vous ?

Après *Saccharomyces cerevisiae*, les *Torulaspora delbrueckii* font partie des espèces indigènes de levures les plus présentes dans les moûts. Elles ne peuvent en général achever la dégradation complète des sucres, mais sont très intéressantes pour leur impact sur la **complexité aromatique des vins**.

La sélection de *Torulaspora delbrueckii* TD291 a nécessité plusieurs années de recherche par la société Lallemard pour offrir une souche bénéficiant en même temps d'une bonne capacité d'implantation dans le milieu, d'une bonne viabilité et qui puisse être proposée sous forme de LSA (Levures Sèches Actives). L'ICV a sélectionné une *Saccharomyces cerevisiae* sur la base d'essais comparatifs menés en cave expérimentale pour assurer à la fois l'**efficacité fermentaire** et la **complémentarité sensorielle** avec la *Torulaspora delbrueckii* TD291.

## TANDEM® : 2 forces réunies pour une solution unique !

TANDEM® est un pack composé de 2 levures, *Torulaspora delbrueckii* TD291 et *Saccharomyces cerevisiae* Sélection ICV, spécifiquement adaptées à la fermentation de blancs et rosés.

La synergie entre ces deux levures répond parfaitement aux exigences qualitatives recherchées sur les **marchés haut de gamme**, en reproduisant la complexité aromatique et gustative d'une fermentation spontanée.

## Pourquoi choisir TANDEM® ?

► Pour lancer une nouvelle cuvée haut de gamme originale et créative  
Dans la recherche de cuvées en blanc et rosé inédites, TANDEM® révèle :

- des notes intenses « vanillé » et « fruits blancs » sur blancs,
  - des notes intenses plus « fruits exotiques » et « cassis » sur rosés.
- Vous serez également surpris par le développement considérable du volume en bouche.

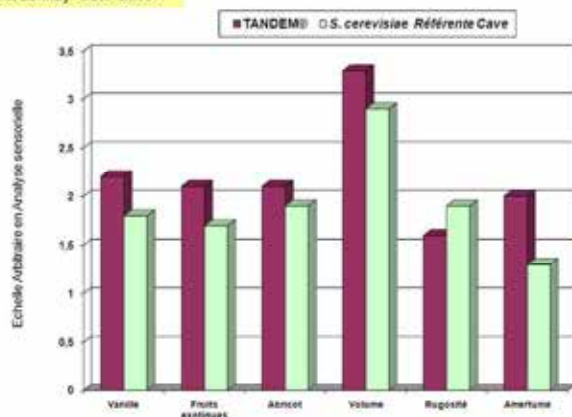
► Pour valoriser des raisins peu aromatiques

TANDEM® apporte aux cépages peu aromatiques des profils fruités et de la douceur en bouche.

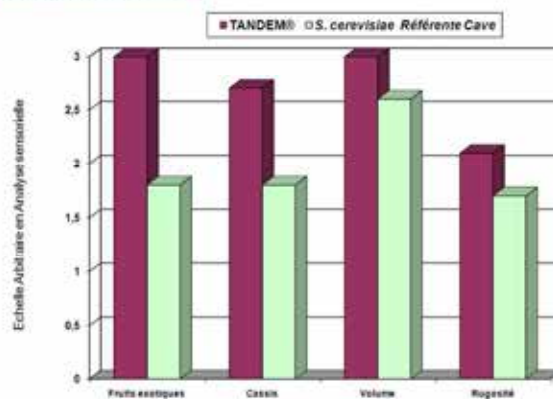
► Pour vous différencier par l'innovation dans une démarche de qualité et de maîtrise de votre production

L'utilisation de levures reproduisant la complexité aromatique d'une fermentation spontanée montre à vos acheteurs toute votre capacité de créativité tout en sécurisant votre process.

Chardonnay Gard 2010



Grenache Provence 2010



## TANDEM®, comment ça marche ?

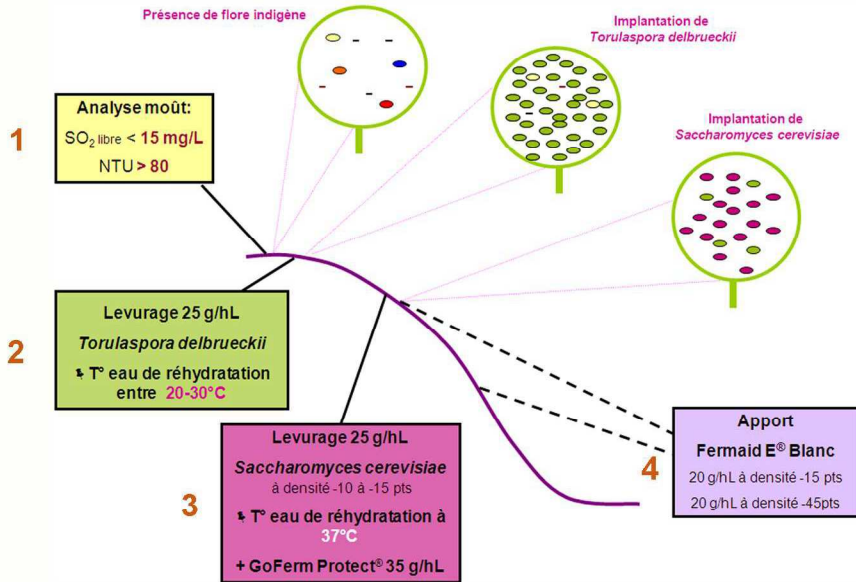
L'ensemencement des deux souches se fait de manière **séquentielle** :

1. Inoculation de *Torulaspora delbrueckii* (TD291) après réacclimatation à la température

2. Inoculation de *Saccharomyces cerevisiae* (Sélection ICV)

► Le protocole détaillé de mise en œuvre est fourni dans chaque kit TANDEM®

### Les étapes du levurage TANDEM®



## TANDEM®, c'est aussi :

- L'assurance de 2 souches de levures innovantes, performantes et en totale synergie
  - Couple testé et approuvé par l'équipe Recherche et Développement du Groupe ICV, plus de 30 années d'expérience dans la sélection des levures pour la vinification !
  - Multipliées, séchées et emballées par la société Lallemand, leader mondial dans la production de levures pour l'œnologie.
- Le choix d'un produit naturel et en totale conformité
  - Levures naturelles *Torulaspora delbrueckii* et *Saccharomyces cerevisiae*, n'ayant fait l'objet d'aucune manipulation génétique.
  - Conforme au règlement Européen, au Codex œnologique édité par l'OIV et aux normes alimentaires de la FAO.
- Un conditionnement adapté aux ateliers de vinification et respectueux de l'environnement
  - Kit pour ensemencer 20 hL composé d'un paquet identifié de *Torulaspora delbrueckii* TD291 et d'un autre paquet identifié de *Saccharomyces cerevisiae* Sélection ICV.
  - Date limite d'utilisation optimale (DLUO) de 2 années.
  - Un choix de matériau combinant carton et plastique recyclables.

## Produits complémentaires

En complément de l'utilisation du kit TANDEM®, nous vous recommandons vivement d'assurer la protection et la nutrition azotée de *Saccharomyces cerevisiae* par l'addition de GoFermProtect® lors de la réhydratation, et de FermaidE® Blanc lors du processus fermentaire.



### Conditions à respecter sur le moût :

► Au moment de l'inoculation de la *Torulaspora delbrueckii*, veillez à ce que la **teneur en SO<sub>2</sub> libre du moût soit inférieure à 15 mg/L**

► La **turbidité** initiale du moût doit être **supérieure à 80 NTU**

► La **température** de fermentation de TANDEM® doit être **supérieure à 16°C** pour la pleine expression aromatique des 2 souches de levures.



Groupe ICV - juillet 2011 - Crédits photos : Cronenberger, Martinez



TANDEM® 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: tél. 04 90 12 42 60  
 Béziers: tél. 04 67 62 00 24  
 Brignoles: tél. 04 94 37 01 90  
 Carcassonne: tél. 04 68 78 64 00  
 La Tour d'Aigues: tél. 04 90 07 47 10

Montpellier: tél. 04 67 07 04 80  
 Narbonne: tél. 04 68 41 04 35  
 Nîmes: tél. 04 66 64 70 82  
 Perpignan: tél. 04 68 54 84 84  
 Vallon Pont d'Arc: tél. 04 75 88 00 81