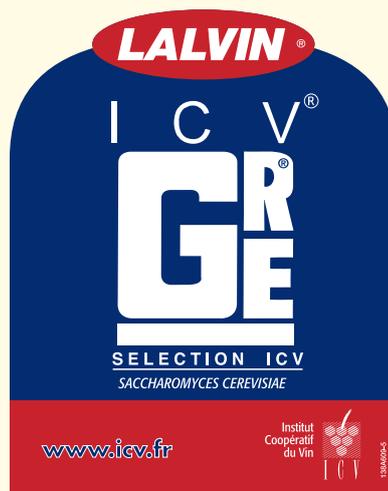




Siège social :
Institut Coopératif du Vin

La Jasse de Maurin
34 970 LATTES
Tél : 04 67 07 04 90
Fax : 04 67 07 04 95
www.icv.fr



Depuis 1979, l'ICV a développé une gamme de levures œnologiques pour les principales applications des caves de vinification.

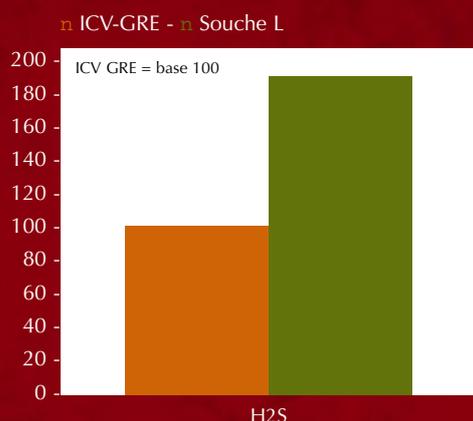
Comme les autres levures de la gamme ICV, **ICV-GRE** est produite, séchée et emballée par Lallemand,

ICV-GRE est une levure naturelle *Saccharomyces cerevisiae* ; elle n'a pas fait l'objet de manipulation génétique lors de son isolement, de sa sélection ou de sa production. Ce n'est pas un organisme génétiquement modifié (non OGM).

ICV-GRE est conforme au Codex œnologique édité par l'OIV et aux normes alimentaires de la FAO, en particulier pour l'absence de métaux lourds et de toxines fongiques.

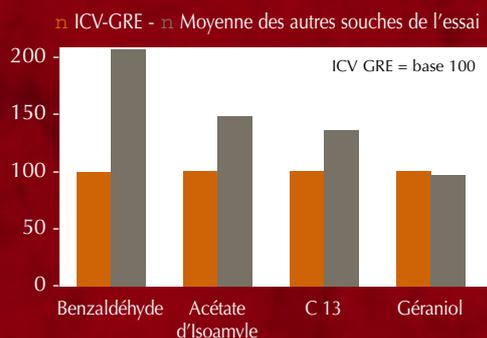


Effet de la levure ICV-GRE sur la concentration des vins rouges en composés volatils soufrés. Grenache 1993.



Souche L : souche de référence en 1993 pour ce type de vin

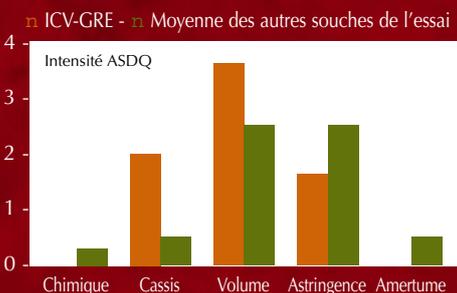
Effet de la levure ICV-GRE sur les équilibres entre les composés volatils des vins rouges. Syrah 1996.



Légende :

Benzaldéhyde : aldéhyde à forte odeur de colle blanche
 Acétate d'isoamyle : ester à forte odeur amylique et chimique
 C13 = composé norisoprénoïque en C13 : odeur fruité mûre
 Géraniol : terpénoïde à odeur florale.

Effet de la levure ICV-GRE sur le profil sensoriel des vins rouges. Merlot 1998, macération de 5 jours avec 4 délestages.



Groupe ICV

Levure *Saccharomyces cerevisiae* isolée en 1992 à Cornas par l'ICV, dotée du facteur killer (phénotype K2). Cette levure a été sélectionnée pour répondre aux exigences d'élaboration et de profils sensoriels des vins rouges de cœur de gamme pour les marchés internationaux.

Principales caractéristiques techniques

- Expression aromatique variétale directe et mûre.
- Début de bouche rond et dense, finale souple et fruitée en particulier sur les macérations courtes.
- Bon enrobage de la structure tannique y compris sur les raisins à maturité phénolique imparfaite, avec bonne stabilité de la couleur

Précautions d'emploi

- Respect des 13 points clés de maîtrise de la fermentation alcoolique.
- Sensible aux températures extrêmes (moins de 15°C et plus de 30°C) et à l'absence d'aération vers 1070 de densité, en particulier sur les jus clairs, les fortes maturités (> 13,5° potentiels) et les raisins carencés en nutriments.

Les utilisations actuelles

- Les vins rouges de cœur de gamme, en particulier pour les vins de cépages en égrappé ou en thermovinification : Merlot, Cabernet, Syrah. **Base d'assemblage des lots importants où elle apporte le fond variétal et l'équilibre en bouche.**
- En rosé et en blanc, elle apporte un style fruité mûr et du volume.
- **A l'étranger :** en Espagne sur les rouges et les rosés de Garnacha ; en Californie sur les Cabernet et les Merlot de cœur de gamme ; en Australie sur les Grenache.