GROUPE ICV
L'art & l'expertise du vin

PRODUIT ŒNOLOGIQUE

Levure

LEVEL2 INITIA™

La levure double face



Les phases pré-fermentaires sont des étapes cruciales, d'autant plus lorsqu'on travaille sans sulfites ou avec des doses réduites. Que ce soit en blanc, rosé, ou en rouge (macération à froid), il est indispensable de minimiser le niveau d'oxygène dissous tout en limitant la pression des micro-organismes d'altération.

Issue d'une sélection Lallemand en partenariat avec l'IFV en Bourgogne, Level² INITIA™ est LA levure innovante permettant de concilier bioprotection et protection contre l'oxydation, afin de conserver tout le potentiel de vos raisins et de vos moûts.

Pourquoi utiliser Level² INITIA™ ?

• Pour protéger vos moûts de la flore indigène dès la récolte

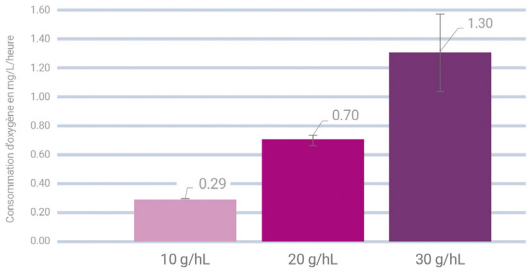
Level² INITIA™ est **active** et peut survivre plusieurs mois à **basse température**, dès 4°C. Elle s'implante et se multiplie très rapidement. Elle produit alors un pigment, la pulcherrimine, qui inhibe la croissance de la flore d'altération. Elle peut ainsi **réduire de 10 à 1000 fois les populations indigènes** présentes. Comme Level² INITIA™ ne fermente pas, elle va même faciliter l'implantation de la *Saccharomyces* ajoutée ensuite : un vrai tandem !

Level² INITIA™, est parfaite dans son rôle **antimicrobien** également lors des stabulations à froid : macérations sur bourbes ou macérations de bourbes (en blanc comme en rosé), ou encore macérations préfermentaires à froid (en rouge - MPF). Sa présence permet de **réduire les doses de SO_2** sans risquer de départ en fermentation spontanée.

• Pour protéger les précurseurs d'arômes et la couleur des moûts des risques d'oxydation

Level² INITIA™, est la première *Metschnikowia pulcherrima* à la fois **bioprotectrice** et capable de **consommer l'O_2 dissous** présent dans la cuve.

VITESSE DE CONSOMMATION MOYENNE D'OXYGÈNE PAR INITIA™ PENDANT LE DÉBOURBAGE, RÉHYDRATÉE



Nos suivis d'O_2 dissous pendant la phase de débourbage à froid (6°C) et avec 3 doses différentes de Level² INITIA™ montrent que, plus **la population installée est importante, plus vite elle va consommer l'O_2 dissous**. Il est donc possible de moduler la dose en fonction de l'efficacité mesurée de ses pratiques d'inertage : quand elles sont excellentes, on peut réfléchir à baisser le taux d'inoculation et à l'inverse, quand elles sont moins bien maîtrisées, il faudra l'augmenter.

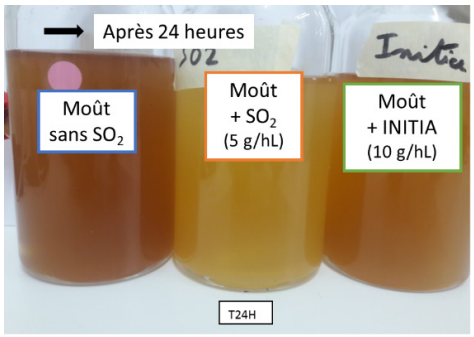
Grâce à ses performances, Level² INITIA™ assure :

• Une meilleure protection contre le brunissement

En outre, lors de mesures de Lab, en présence de Level² INITIA™, sur moûts rosés, la nuance jaune (le b*) est nettement plus faible que le témoin.

Moût de Sauvignon blanc, après conservation pendant 24h à 14°C, échelle laboratoire, avec INITIA™ (10 g/hL) *vs* SO_2 (5 g/hL) *vs* témoin

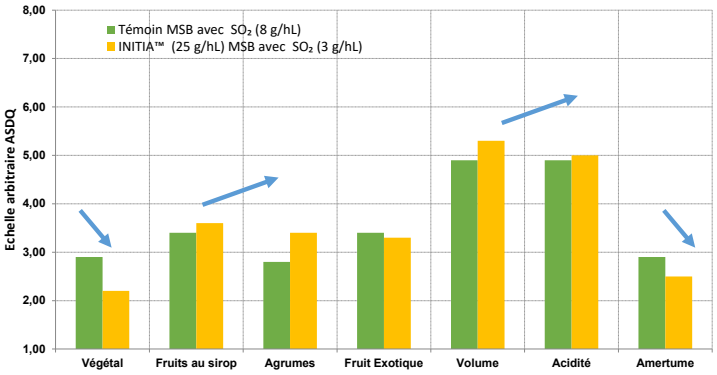
Essai + photos IFV / Lallemand



• Une préservation optimisée du potentiel aromatique

En **blanc** et en **rosé**, les profils sensoriels sont nettement améliorés. Des **sensations fruitées** supérieures, moins de végétal avec plus de **volume**, de **vivacité** et une finale plus douce sont relevées.

INITIA™ utilisée pendant 4 jours de Macération sur Bourbes (MSB) sur multicépage Rosé



En macération préfermentaire à froid en rouge, le fruit est également exacerbé et la bouche amplifiée.

Levure

LEVEL²INITIA™



Le saviez-vous ?

Pourquoi Level² INITIA™ consomme de l'oxygène ?

A la différence des *Saccharomyces cerevisiae*, Level² INITIA™ ne peut pas facilement assimiler et utiliser les lipides issus des raisins (acides gras et phytostérols principalement) pour ses synthèses membranaires.

Elle fabrique donc ses propres acides gras polyinsaturés (acides linoléique et linolénique principalement), en consommant l'oxygène dissous du moût.

Produit +complémentaire : Oxyvor

Lorsque Level² INITIA™ est utilisée sous le pressoir comme outil de protection contre les oxydations, pensez à y associer **Oxyvor®**, dérivé de levure à teneur garantie très élevée en glutathion (antioxydant), pour une protection optimale.



Level² INITIA™, c'est aussi :

- La garantie d'une levure **fiable et performante** :
  - Sélectionnée et testée par IFV Bourgogne / Lallemand, et testée par le Groupe ICV dans sa cave expérimentale et dans les Caves Partenaires de R&D.
  - Produite, séchée et emballée par la société Lallemand, une des principales actrices dans la fabrication de biotechnologies sur le marché du vin.

- Le choix d'un produit naturel et en totale conformité :
  - Levure *Metschnikowia pulcherrima*, n'ayant fait l'objet d'**aucune manipulation génétique**.
  - **Conforme au Codex œnologique** édité par l'OIV et à la Réglementation de l'UE.
  - Une DDM (Date de Durabilité Minimale) de 2 ans.

- Un **conditionnement adapté** à toutes vos cuves :
  - Sachet de 500 g pour le levurage des raisins ou des cuves.
  - **Stockage** à température **< 11°C** pour conserver toutes ses qualités.
  - Une fois ouvert, le produit doit être utilisé rapidement.

Un coup d'oeil sur les bonnes pratiques Level² INITIA™

- Tolère jusqu'à 0,25 mg / L de SO_2 actif (soit un SO_2 libre < 8 mg / L pour un pH 3,2 ou SO_{2L} < 12 mg / L pour un pH à 3,4 ou SO_{2L} < 20 mg / L pour un pH 3,6). Séparer le moment d'ensemencement de Level² INITIA™ du sulfitage.
- Afin d'obtenir un effet optimal, Level² INITIA™ est utilisable **en apport dès la parcelle ou sous le pressoir** :
  - soit comme outil de bioprotection / protection contre les oxydations dans les vinifications sans SO_2 y compris en macération sur bourbes.
  - soit **comme outil complémentaire de protection contre les oxydations** dans les vinifications classiques, mais avec des doses volontairement **réduites de SO_2.**
- **Dose recommandée** en fonction de la sensibilité à l'oxydation ou à la pression microbienne: de 10 à 30 g / hL ou q.
- Doit être **réhydratée préalablement au levurage** (15 min. entre **20°C-30°C** dans 10 vol. eau).
- Peut être appliquée au vignoble ou en cave **jusqu'à 6 heures après sa réhydratation**. Passé ce délai, refaire un levain.
- Une fois, les résultats attendus obtenus avec l'addition de Level² INITIA™, il est nécessaire d'ensemencer avec une *Saccharomyces* pour réaliser la fermentation alcoolique.
- Consomme de l'azote assimilable à hauteur de 60 mg/L pendant les 2 premiers jours de croissance. Veiller à ce que la *Saccharomyces* ajoutée ait une nutrition azotée adaptée.

GROUPE ICV juin 2022 - Crédits photos : Adobe, ICV

Level² INITIA™ vous intéresse ?
Parlez-en avec votre consultant(e) qui vous accompagnera dans vos choix et l'atteinte de vos objectifs.

Beaumes de Venise :	T. 04 90 12 42 60	Nîmes :	T. 04 66 64 70 82
Béziers :	T. 04 67 62 00 24	Perpignan :	T. 04 68 54 84 84
Carcassonne :	T. 04 68 78 64 00	Provence :	T. 04 94 37 01 90
Montpellier :	T. 04 67 07 04 80	Ruoms :	T. 04 75 88 00 81
Narbonne :	T. 04 68 41 04 35	Tain l'Hermitage :	T. 04 75 08 44 33

Laboratoires associés Jouan & Crébassa (Libourne) : T. 06 08 73 58 51
Nyséos (Montpellier) : 04 67 72 06 41

GROUPE ICV
L'art & l'expertise du vin

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