GROUPE ICV
L'art & l'expertise du vin

PRODUIT ŒNOLOGIQUE

Enzymes

Topzym®

BLANC & ROSÉ FCE

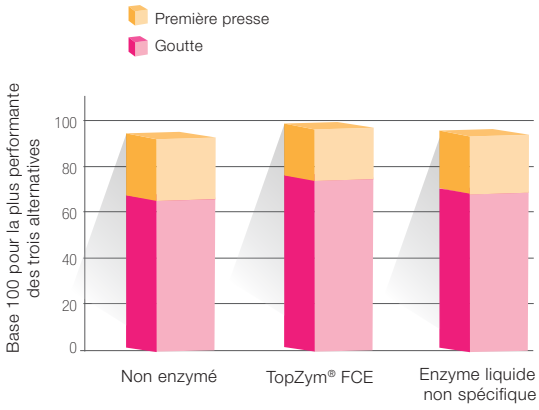


*TopZym® est une solution enzymatique **liquide** dédiée aux vins blancs et rosés.*
*Cette nouvelle enzyme favorise, dès le pressurage, les **qualités aromatiques et gustatives** futures de vos vins, dans une logique d'optimisation de **rentabilité** économique.*
Adaptée aux ateliers de taille moyenne à industrielle, TopZym® allie des qualités de performance et de facilité d'utilisation.
Sa formulation originale et contrôlée, à spectre large, facilite le bon dosage.

Le saviez-vous ?

Le Groupe ICV travaille avec la société **Novozymes** depuis plus de 20 ans, et a été un précurseur de l'usage des enzymes pour faciliter les opérations de pressurage, de débourbage ou de soutirage.
Novozymes est un producteur d'activités enzymatiques, certifié sur la base du protocole FSSC 22000, et peut à ce titre garantir à ses partenaires la **sécurité** alimentaire, la **traçabilité** totale, la **continuité** des formulations proposées aussi bien en termes de bonnes pratiques que de concentrations d'activités.

Rendements relatifs en jus de qualité
Grenache noir - Pressurage direct
Cave expérimentale ICV



Pourquoi choisir TopZym® ?

• Pour des rosés et des blancs puissants et aromatiques

Véritable alternative aux enzymes granulées, TopZym® a été validée avant tout sur des **objectifs sensoriels** pour permettre à vos raisins blancs ou rosés d'exprimer tout leur potentiel qualitatif.

Complexité, intensité des arômes fruités, volume en bouche et douceur sont très régulièrement atteints grâce à une formulation originale, parfaitement reproductible et purifiée en activité cinnamoyl esterase (CE).

• Pour assurer un pressurage et une clarification optimale de vos moûts

Sur le segment des rosés et blancs (Premium à Icône), TopZym® permet de tirer le meilleur parti d'un pressurage tout en douceur et d'une clarification parfaitement maîtrisée.

En effet TopZym® est un mélange original d'activités enzymatiques, développé à partir de souches d'Aspergillus exclusives de Novozymes, pour **maximiser les quantités de jus** obtenus avec une trituration minimale (jus de goutte et première presse à basse pression). La **fraction qualitative** de vos moûts blancs ou rosés est donc **plus importante**.

De plus, l'efficacité des activités pectinase de TopZym® vous permet d'économiser de l'énergie, du temps et de la cuverie pour vos clarifications.

• Pour une meilleure compétitivité de votre atelier

L'**utilisation** de TopZym est très **rapidement rentabilisée** : seuls 1 à 2% de jus additionnels, obtenus à l'extraction, suffisent !
Le suivi annuel par la cave expérimentale du Groupe ICV vous permet d'adapter la dose en fonction des particularités du millésime et du cépage.
En diminuant la proportion de presses, vous optimisez vos collages (diminution des doses, choix de colles plus adaptées).
De plus, les frais annexes inhérents à de mauvaises extractions et/ou filtrations sont réduits.

Enzymes

Topzym®

BLANC & ROSÉ FCE

En optimisant l'ensemble de votre process, vous pouvez ainsi :

> Réduire le temps d'occupation de vos pressoirs et de votre cuverie
> Optimiser l'organisation du travail en cave
> Mieux organiser vos soutirages
> Présenter vos vins plus tôt à vos acheteurs



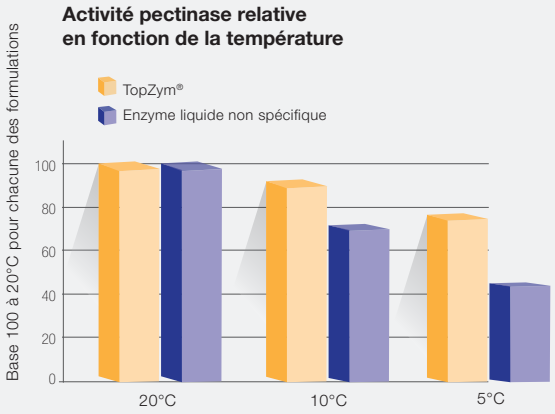
TopZym® c'est aussi :

> La garantie d'une préparation enzymatique produite et formulée par Novozymes, leader mondial de la production d'enzymes pour l'œnologie

> Les *Aspergillus niger et aculeatus* mis en œuvre pour sa production ne sont pas des organismes génétiquement modifiés (non OGM)

> Conforme à la réglementation Européenne, au codex œnologique édité par l'OIV et aux normes alimentaires de la FAO

> Un conditionnement adapté aux ateliers de vinification d'échelle industrielle
- **Bidon de 10 L** en plastique recyclable
- Date limite d'utilisation optimale (DLUO) de 2 années



Mémento pour une utilisation optimale de TopZym®

> **Dosage recommandé** : 4 mL / qt sur raisin ou 4 mL / hL sur moût ou jus (à adapter en fonction des résultats de l'Observatoire du Millésime ICV, de vos maturités et de vos cépages).

> Il est conseillé de **diluer l'enzyme, avant son utilisation**, dans 10 fois son poids d'eau pour une bonne répartition. L'utilisation de la préparation pure est aussi possible. En cas de dilution, utiliser cette solution dans la journée.

> Aucun traitement à la bentonite ne doit être réalisé en même temps que l'utilisation de TopZym® : la bentonite adsorbe l'enzyme et par conséquent la rendrait inactive.

> **TopZym® fonctionne à basse température** sur du moût ou de la vendange réfrigérée.



Produit complémentaire

En complément de TopZym®, nous vous conseillons l'emploi de **FermaidE®Blanc**, **nutriment** complexe à base de levures inactivées riches en stérols : spécifiquement développé pour la qualité des fermentations en rosés ou en blancs sur des moûts présentant des carences azotées.

TopZym® 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	Ruoms :	T. 04 75 88 00 81
Tain l'Hermitage :	T. 04 75 08 44 33		

GROUPE ICV
L'art & l'expertise du vin

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

05/2015. Crédits photos : Fotolia et ICV - © www.com-ocean.com