

E L I O S<sup>®</sup>

1

Valorise les qualités sensorielles de vos vins rouges

# l'éveil des Sens

Utilisée pour sécuriser la fermentation malolactique de vos vins rouges, Elios<sup>®</sup> 1 favorise l'expression de **notes épicées et de fruits rouges**, tout en amplifiant volume et concentration en bouche.

Elios<sup>®</sup> 1 contribue à valoriser tout le travail effectué au vignoble, à la récolte et dans les chais.

Grâce à sa mise en œuvre directe dans la cuve, Elios<sup>®</sup> 1 est d'une **utilisation rapide et facile**.

Avec Elios<sup>®</sup> 1, soyez acteur de vos fermentations malolactiques !

## 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<sup>®</sup> sélectionnée.

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

## Pourquoi choisir Elios<sup>®</sup> 1 ?

### • Pour son impact sensoriel

> Sur vins rouges premium : pour intensifier les **aromes variétaux** et l'**intensité** du **milieu de bouche**. Synergie intéressante avec les levures ICV GRE<sup>®</sup> et ICV D21<sup>®</sup>.

> Sur vins rouges haut de gamme, issus de raisins parfaitement mûrs : Elios<sup>®</sup> 1 amplifie les sensations de **fruits frais**, de **réglisse** et l'**intensité tannique**.

Synergie sensorielle avec les levures ICV D80<sup>®</sup> et ICV D21<sup>®</sup>. Avec ICV D254<sup>®</sup>, Elios<sup>®</sup> 1 nuance le profil mûr classique vers plus de fraîcheur aromatique et tannique.

> Elios<sup>®</sup> 1 est largement appréciée en Californie en raison de son effet jugé positif sur l'accentuation des **caractères variétaux frais et intenses** sur Pinot Noir.

### • Pour sa facilité d'utilisation

La présentation d'Elios<sup>®</sup> 1 sous forme lyophilisée permet une **inoculation directe** dans vos cuves ou barriques.

Vous pouvez l'utiliser aussi bien en co-inoculation (le lendemain du levurage) qu'en ensemencement séquentiel (après fermentation alcoolique).

### • Pour présenter rapidement un vin fini à vos acheteurs

> Elios<sup>®</sup> 1 assure une **dégradation régulière et complète de l'acide malique** <sup>(1)</sup>. La solution avec Elios<sup>®</sup> 1 est plus **rapide** qu'une fermentation malolactique sans ensemencement.

> Elios<sup>®</sup> 1 est parfaitement adaptée à la majorité des conditions œnologiques de nos zones tempérées chaudes : vins avec des pH à partir de 3,4, des TAV jusqu'à 14,5% et des températures comprises entre 17 à 23°C.

<sup>(1)</sup> dans le cadre du respect des bonnes pratiques de fermentation malolactique



### • Pour élaborer des vins fins sans défaut

Correctement implantée, Elios® 1 :

- > Limite le développement de micro-organismes d'altération (bactéries type lactobacilles ou pédiocoques et levures type *Pichia* ou *Brettanomyces*).
- > Ne produit pas d'amines biogènes.
- > Produit des niveaux moyens de diacétyle (responsable de sensations « beurrées »).
- > Consomme rapidement l'éthanal (produit lors des précédentes étapes de vinification), pendant la FML et les quelques jours qui suivent sa fin (avant sulfitage), permettant de limiter les doses finales de SO<sub>2</sub> à ajouter.

### • Pour optimiser vos coûts en cave

Une fermentation malolactique avec Elios® 1 permet :

- > La réduction du temps d'occupation de votre cuverie.
- > Des économies financières sur les coûts du maintien en température des cuves (chauffage) et de leur suivi (analyses et occupation du personnel).
- > La maîtrise des risques commerciaux liés aux vins non prêts à temps.

## Comment utiliser Elios® 1 ?

Elios® 1 bénéficie de la technologie MBR® (bactéries lyophilisées prêtes à l'emploi).

Le contenu du sachet d'Elios® 1 peut être **versé directement dans la cuve** ou réhydraté dans de l'**eau minérale** tempérée quelques minutes. Dans les 2 cas, une **homogénéisation** du volume total de la cuve (par exemple par remontage) est nécessaire pour une bonne répartition des ferments lactiques.

## Elios® 1, 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 *Oenococcus oeni*, n'ayant fait l'objet d'aucune manipulation génétique.
- > Conforme au Codex Cœnologique 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.



## Précautions d'emploi

Respectez la dose d'emploi pour la garantie d'une FML réussie.

Les bactéries lactiques sont sensibles au SO<sub>2</sub> :

- > Le SO<sub>2</sub> actif doit être inférieur à 0,4 mg/L avant ensemencement.
- > Pour une utilisation optimale, pas de SO<sub>2</sub> Libre dosable (< 10 mg/L) et SO<sub>2</sub> Total inférieur à 50 mg/L.
- > Pour les cuves ayant reçu plus de 10 grammes cumulés de SO<sub>2</sub> par hectolitre au cours de la vinification, réaliser le test prédictif FML.

### Besoin d'un complément d'information ?

Parlez-en avec votre consultant ICV qui vous indiquera comment réunir les conditions d'emploi optimales d'Elios® 1.

Consultez également nos fiches complètes de mise en œuvre des bactéries ELIOS® sur [www.icv.fr](http://www.icv.fr)



Elios® 1 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		

Retrouvez tous les produits et services du Groupe ICV sur [www.icv.fr](http://www.icv.fr)