GROUPE ICV
L'art & l'expertise du vin

BLIZZ®

Sa fraîcheur va vous surprendre !

PRODUIT ŒNOLOGIQUE

Levures

NOUVEAU !

Dans une situation de **changement climatique**, la baisse d'acidité et les pH plus élevés des moûts, comme des vins, modifient les équilibres sensoriels et engendrent des conditions plus propices au développement des flores indigènes. L'**acidification** des blancs ou des rosés, et parfois des rouges, devient très souvent **essentielle** sur ces vins qui manquent de fraîcheur et sont microbiologiquement plus fragiles.
Pour répondre à ces défis, le Groupe ICV, en partenariat avec Lallemand, vous propose la levure BLIZZ® : une **solution naturelle et innovante de fermentation et de bioacidification** basée sur la biodiversité des flores fermentaires pour l'élaboration de vins qualitatifs.

Pourquoi choisir BLIZZ® ?

• Pour sa grande complexité aromatique

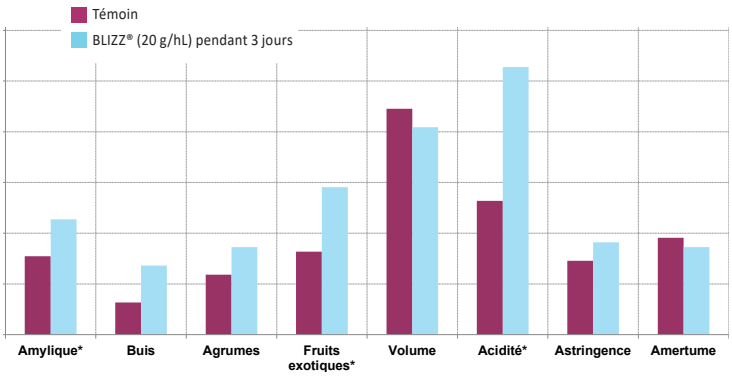
BLIZZ® appartient à l'espèce *Lachancea thermotolerans* qui est la seule parmi les non *Saccharomyces* du vin à posséder **toutes les enzymes** impliquées **dans la production d'arômes** : lipases, esterases, aminopeptidases, carbohydrolases…. Même sur des cépages peu aromatiques (Cinsault, Clairette…), un potentiel jusque-là inconnu pourra se révéler !

Sur les **blancs et rosés**, des notes de **fruits blancs**, d'**agrumes**, de **fruits frais**, de **fruits exotiques** seront plus présentes, avec une belle tension en milieu de bouche.

Pour les **rouges**, ce sont les notes de **petits fruits rouges** qui domineront avec plus de sensation tannique, mais sans dureté finale.

Quelles que soient les productions d'acide lactique obtenues avec BLIZZ®, la **bio-acidité** apportée est toujours jugée comme **plus complexe**, moins «grinçante» et plus appréciée, comparativement aux acides organiques autorisés et habituellement ajoutés (tartrique, lactique, malique).

Roussane - Vallée du Rhône
pH 3,3 - TAV 14% v/v



Dans cet essai, outre son impact aromatique majeur, Blizz® a produit 4.5 g / L d'acide lactique.

• Pour sa production naturelle d'acide lactique

BLIZZ®, est une levure *Lachancea thermotolerans* qui a la particularité de transformer **naturellement** une partie du **glucose** présent dans le moût en **acide lactique**, en apportant de la **fraîcheur en bouche**.

TANDEM Elle s'utilise en Tandem avec une *Saccharomyces cerevisiae* qui finira de transformer les sucres en alcool.

Avec BLIZZ®, l'**acidité** totale **augmente** et le **pH diminue**. De plus, comme le sucre disponible pour la fermentation alcoolique est en partie consommé par BLIZZ®, la **teneur** finale en **éthanol** est **réduite**.

• Pour la valorisation spectaculaire de vos presses

Que ce soit sur des presses de blanc ou de rosé, à pH souvent élevé, l'apport de BLIZZ® en phase préfermentaire, juste après le débourbage, permet de réajuster significativement et naturellement le pH.
Cette acidification, couplée à la fraîcheur aromatique apportée par BLIZZ®, **optimise vos presses** et permet d'**augmenter** les volumes de vos **cuvées qualitatives**.

• Pour réduire l'utilisation de SO_2

La baisse de pH générée par BLIZZ® permet d'utiliser **moins de SO_2** pour maintenir un niveau équivalent de protection grâce au SO_2 actif.

• Pour l'étiquetage de vos vins

La nouvelle réglementation, entrant en application fin 2023, impose de lister sur la contre étiquette tous les acides organiques ajoutés lors du processus de vinification (comme d'ailleurs l'ensemble des additifs). **BLIZZ®** est un **auxiliaire de vinification** et n'est donc **pas soumise à cette obligation d'étiquetage**.

Les stratégies d'utilisation de BLIZZ®

Selon vos objectifs de production, vous pouvez utiliser BLIZZ® de deux façons :

- Pour produire une **cuvée pure** où elle apportera fraicheur aromatique et gustative.

L'acide lactique pouvant être un inhibiteur de la fermentation malolactique, il est alors fortement recommandé de co-inoculer avec des bactéries lactiques pour gérer au mieux la fermentation malolactique quand elle est souhaitée.

- Comme **élément correctif pour plusieurs cuves**.

Acidifier une cuve «mère» permet de corriger l'acidité d'autres cuves «filles» par assemblage, y compris en cours de fermentation. Pour les rouges, pas de fermentation malolactique obligatoire sur la cuve ensemencée en BLIZZ® si on l'utilise à petite dose ou si on l'assemble avant la fermentation malolactique des cuves «filles».

Les bonnes pratiques d'utilisation de BLIZZ®

BLIZZ® s'inocule toujours à 20 g/hL ou q, sur des raisins ou un moût **sans ou pauvre en SO_2** (< 0,15 mg / L de SO_2 actif), à une température comprise entre **18 et 25°C**. Elle est sensible aux faibles températures (≤ 16°C) et à la présence de SO_2.

La ***Saccharomyces cerevisiae*** s'ajoute 1 à 3 jours après BLIZZ®, délai à raisonner en fonction de l'effet sensoriel et/ou du niveau lactique souhaité.
BLIZZ® consomme des quantités significatives d'**azote assimilable**. Veillez à supplémenter le moût en azote pour être à des niveaux initiaux confortables pour son plein fonctionnement. Penser également à adapter la nutrition azotée de la *Saccharomyces* qui finira la fermentation.

Pour une utilisation optimale, BLIZZ® nécessite un **accompagnement technique.** Rapprochez-vous de votre consultant ICV.

BLIZZ®, c'est aussi :

La garantie d'une levure fiable et performante
> Sélectionnée par Lallemand, testée et validée par le Groupe ICV.
> Produite, séchée et emballée par Lallemand, un des principaux acteurs de la fabrication de biotechnologies sur le marché du vin.

Le choix d'un produit naturel et en totale conformité
> Levure *Lachancea thermotolerans*, n'ayant fait l'objet d'aucune manipulation génétique.
> Conforme au Codex œnologique édité par l'OIV.
> DDM (Date de Durabilité Minimale) de 4 ans, conservation dans un endroit frais et sec.

Un conditionnement adapté à toutes vos cuves
> Sachet de 500 g pour le levurage des raisins ou des cuves (dose minimale recommandée 20 g/hL ou 20 g/q).
> Sachet aluminisé sous vide, véritable barrière à toute oxydation ou prise de lumière.

+ Produit complémentaire :

Nos études récentes ont montré que l'activité de BLIZZ® était optimisée lorsqu'elle était réhydratée à 28°C en présence de **GO-FERM™ Sterol Flash** dans l'eau de réhydratation.

GO-FERM™ Sterol Flash favorise l'installation de BLIZZ® et son activité de transformation du glucose en acide lactique.

GROUPE ICV avril 2023 - Crédits photos : Adobe, ICV

BLIZZ® 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	Narbonne :	T. 04 68 41 04 35
Bordeaux :	T. 06 08 73 58 51	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
Grand Beaujolais :	T. 04 74 03 50 82	Ruoms :	T. 04 75 88 00 81
Montpellier :	T. 04 67 07 04 80	Tain l'Hermitage :	T. 04 75 08 44 33

Laboratoire associé : Nyséos (Montpellier) : T. 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

PEFC 10-31-1319 IMPRIM'VERT®