



BOOSTER[®] ROUGE

Pour développer la qualité sensorielle de vos vins rouges



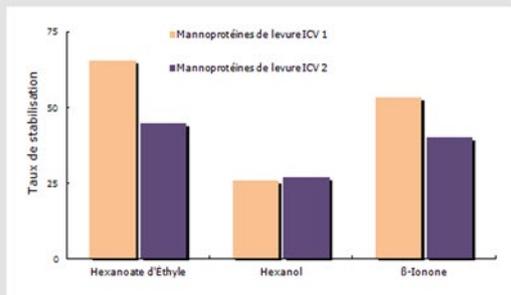
Booster[®]Rouge est un nutriment pour les levures constitué à 100% de levures sèches inactivées.

Utilisé dès le levurage des vins rouges, il libère de l'azote mobilisé pour la fermentation alcoolique et des composés (acides gras, vitamines, stérols) favorables à l'équilibre et à l'intensité aromatique et gustative.

Booster[®]Rouge développe les qualités sensorielles des vins (notes fruitées directes, volume, intensité tannique, fraîcheur...) et prévient la production d'odeurs soufrées.

Le saviez vous ?

Les **mannoprotéines de levures** interagissent avec les composés d'arômes et permettent leur stabilisation. Ces interactions dépendent de la souche de levure, comme l'illustrent les résultats ci-dessous :



Interactions entre mannoprotéines et composés d'arômes

Étude INRA – Université de Montpellier – ICV

Légende :

Le taux de stabilisation mesure l'affinité d'un composé avec les mannoprotéines de la levure concernée. Plus il est élevé, plus le potentiel aromatique est préservé.

Hexanoate d'éthyle : composé aromatique donnant des notes confiturrées

Hexanol : composé aromatique à notes florales

β-ionone : composé aromatique donnant des notes de violette

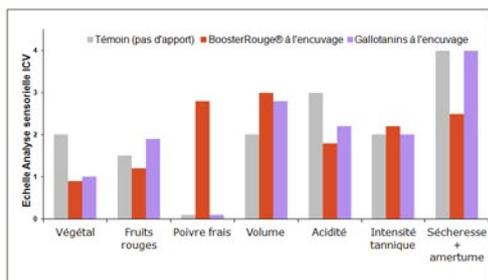
Pourquoi préférer Booster[®]Rouge comme nutriment ?

- Booster[®]Rouge est constitué à 100% de levures et est produit selon un procédé d'inactivation exclusif Lallemand permettant une **disponibilité rapide** dans le moût des fractions solubles des cellules.
- Il apporte des acides gras poly-insaturés, des vitamines, et des stérols.
- Il **prévient la production d'odeurs soufrées** pendant la fermentation puis l'élevage.
- Il participe et modifie l'équilibre colloïdal du vin et ainsi :
 - **améliore le volume** en attaque de bouche et l'intensité tannique des vins rouges,
 - **stabilise la couleur** extraite dans les vinifications de raisins atteints par *Botrytis cinerea*.
- Il libère des **mannoprotéines** qui interagissent avec les composés d'arômes (cf. graphique ci-contre).

Les effets principaux sont :

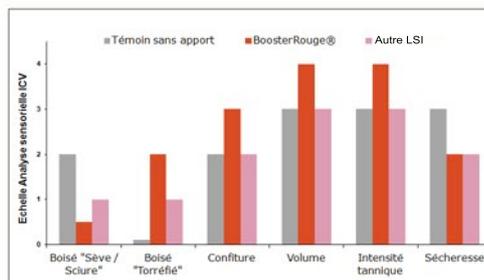
- l'amélioration de la fraîcheur aromatique,
- l'atténuation des sensations de "sève/sciure" lors du travail avec du bois (barriques ou alternatifs).

Impacts organoleptiques de Booster®Rouge :



Effet des modalités d'apport de Booster®Rouge sur le style sensoriel d'un vin rouge de MERLOT, cuvaison courte.

Essai R&D ICV – dégustation à 8 mois



Effet de Booster®Rouge sur le style sensoriel d'un vin rouge de SYRAH, fermentation malolactique en barrique neuve de chêne américain.

Essai R&D ICV.

Légende :

Boisé "Sève / Sciure" : descripteur aromatique correspondant à des arômes de bois vert
Boisé "Torréfié" : descripteur aromatique correspondant à des arômes minéraux et épicés.



Conditions d'utilisation

- Dose conseillée : 30 g / hL
- Booster®Rouge se dissout dans de l'eau ou du moût (10 L pour 1 kg). Partiellement soluble, veillez à sa bonne remise en suspension juste avant incorporation,
- Bâtonner régulièrement sur un rythme et des modalités à voir avec votre oenologue-consultant.

Booster®Rouge, c'est aussi :

- Un auxiliaire de vinification qui n'est pas issu d'organisme génétiquement modifié (**non OGM**) :
Booster®Rouge est constitué de cellules inactivées d'une levure isolée et sélectionnée par l'ICV. Cette levure naturelle, du genre *Saccharomyces cerevisiae* n'a pas fait l'objet de manipulation génétique lors de son isolement, de sa sélection, de sa production et de son inactivation.
- Un produit **conforme au Codex oenologique** édité par l'OIV et aux normes alimentaires de la FAO, en particulier pour l'absence de métaux lourds et de toxines fongiques.

Utilisations actuelles de Booster®Rouge :

- Vins rouges cœur de marché pour développer l'intensité du milieu de bouche et les arômes variétaux frais. Bonne complémentarité sensorielle sur les vins fermentés avec les levures ICV-GRE® ou ICV-D21® et la macération courte.
- Vendanges déséquilibrées ou diluées ou objectif Popular Premium, pour renforcer la structure et stabiliser le fruit.
- Vins issus de raisins botrytisés pour limiter la production d'odeurs soufrées et terreuses en FA, pour stabiliser la couleur extraite et limiter les perceptions de sécheresse et d'alcool en fin de bouche.
- En Californie et au Chili, très souvent en substitution des tannins, pour structurer la bouche sans amener d'agressivité.



Booster®Rouge vous intéresse ? Parlez en avec 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: tél. 04 90 12 42 60
Béziers: tél. 04 67 62 00 24
Brignoles: tél. 04 94 37 01 90
Carcassonne: tél. 04 68 78 64 00
La Tour d'Aigues: tél. 04 90 07 47 10

Montpellier: tél. 04 67 07 04 80
Narbonne: tél. 04 68 41 04 35
Nîmes: tél. 04 66 64 70 82
Perpignan: tél. 04 68 54 84 84
Vallon Pont d'Arc: tél. 04 75 88 00 81

GRUPE
ICV
L'art & l'expertise du vin

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