GROUPE ICV
L'art & l'expertise du vin

PRODUIT ŒNOLOGIQUE
Levures inactivées

Punchy®

Renforcez le style «exotique» de vos rosés ou de vos blancs

Punchy® est un nutriment pour levures, adapté à l'élaboration des vins blancs et rosés, constitué à 100% de levures sèches inactivées, naturellement riches en gluthation.

*Son principal atout ? Optimiser le profil sensoriel de vos vins en favorisant la pleine expression aromatique des **profils fruits exotiques ou agrumes**.*

*Punchy® contribue non seulement à l'**intensité aromatique**, mais également à la longévité des qualités organoleptiques de vos vins. Sur ces profils « exotiques » qui nécessitent des itinéraires spécifiques (choix des raisins, protection contre l'oxygène dès la récolte, finesse des conditions de fermentation, soin au soutirage, à l'élevage et jusqu'au conditionnement), Punchy® apporte la touche qui fait la différence !*

Réveillez les arômes de vos vins

Pourquoi choisir Punchy® comme nutriment ?

- Pour ses effets positifs sur le profil sensoriel

  La levure Punchy® a été développée pour les **vins rosés** ou **blancs** typés **«exotiques»**, où l'intensité et la qualité aromatique priment.

  En effet, Punchy® protège et stabilise, le plus tôt possible, les composés d'arômes produits ou libérés lors de la fermentation.

  Naturellement très riche en glutathion réduit, rapidement disponible, Punchy® favorise la **fraîcheur** en limitant les risques d'oxydation des composés aromatiques sensibles.

  Parallèlement, les polysaccharides de la levure Punchy®, ainsi que les autres fractions solubles, participent à la **stabilisation** de ces arômes ainsi qu'à l'amélioration des sensations de **volume et de fraîcheur en bouche**.

- Pour des résultats rapides

  La mise en œuvre est simple et rapide : mélangez Punchy® avec quelques litres prélevés dans votre cuve et réincorporez.
  Pendant la fermentation alcoolique, l'activité des levures suffit à maintenir en suspension Punchy® et à accélérer l'autolyse naturelle, donc la libération des composants intéressants de toute la levure, y compris le glutathion qu'elle contient naturellement.
  Un **bâtonnage** régulier, pendant les premiers jours, favorise ensuite l'autolyse de Punchy®. Vous gagnerez également du temps par rapport à un travail sur lies légères classiques : les premiers résultats sont perceptibles à partir de quelques jours.

Levures inactivées Punchy®

- **Pour la stabilité dans le temps**

  Les éléments libérés lors de l'autolyse de Punchy® jouent un rôle stabilisateur sur le long terme :

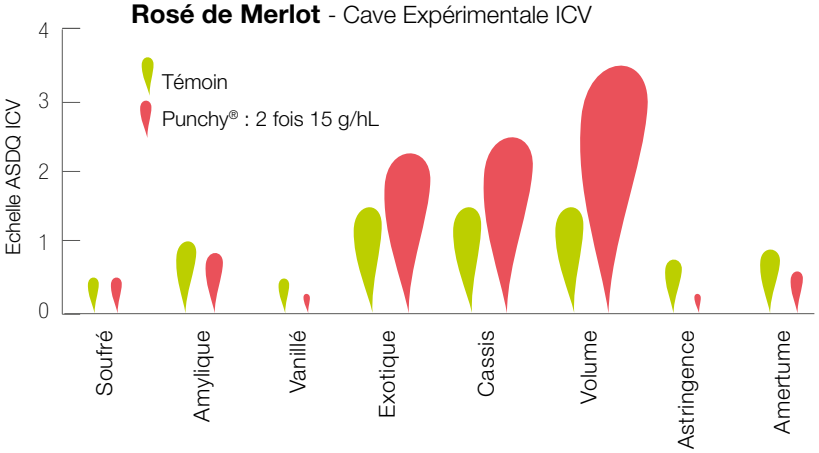
> Directement comme **protection** vis-à-vis de l'oxygène dissous,

> Indirectement par leur capacité de **réaction avec les composés d'arômes**.

Le glutathion et les polysaccharides de la levure améliorent ainsi la **longévité** de vos vins.

Sur le segment de marché des rosés et des blancs «intenses et fruités», Punchy® est un auxiliaire qui vous permet de limiter les risques d'évolution trop rapide.

Impact sensoriel de Punchy®
Rosé de Merlot - Cave Expérimentale ICV



Punchy®, c'est aussi :

> Une levure *Saccharomyces cerevisiae* œnologique, isolée et sélectionnée par l'équipe Recherche et Développement du Groupe ICV, plus de 30 années d'expérience dans la sélection des levures pour la vinification !

> Une levure multipliée, inactivée et emballée par la société Lallemand, leader mondial dans la production de levures pour l'œnologie.

> Le choix d'un produit naturel et en totale conformité au règlement Européen, au Codex œnologique édité par l'OIV et aux normes alimentaires de la FAO.

> **Sachet de 2,5 kg** : un conditionnement adapté aux ateliers de vinification et respectueux de l'environnement.

Produit complémentaire

Topzym®

TopZym®, la nouvelle enzyme liquide spécifique des rosés et des blancs, sélectionnée par le Groupe ICV, vous aidera à assurer des extractions douces et une clarification optimisée.

Conditions d'utilisation

Deux années d'essais, au sein de la cave expérimentale du Groupe ICV ont permis de définir les conditions d'utilisation les plus favorables :

> Prévoyez deux apports, chacun de 15 g / hL :
- Au levurage (juste avant ou juste après).
- Au moment du soutirage de fin de FA, dans la cuve d'arrivée (pour une première mise au propre et pour aider à l'achèvement de la FA).

> Préparez le produit par un simple mélange avec quelques litres prélevés dans votre cuve (5 à 10 fois le poids de Punchy®, soit 5 à 10 L par kg), juste avant l'incorporation.
Veillez à une bonne remise en suspension au moment de l'addition ; Punchy® n'étant que partiellement soluble.

> Assurez-vous de mettre en œuvre, en parallèle, une bonne stratégie de nutrition de la biomasse de levure qui assurera la fermentation alcoolique.

> Prévoyez quelques bâtonnages au gaz ou à la pompe immergée par exemple, pendant les premiers jours d'élevage.

Punchy® 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	Vallon Pont d'Arc :	T. 04 75 88 00 81

GROUPE ICV
L'art & l'expertise du vin

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

09/2015. Crédits photos : Fotolia et ICV - © www.com-ocean.com