



KZYMPLUS® BLANC & ROSÉ

Révélez la pleine expression de vos raisins



Pour préserver toute l'expression variétale aromatique et gustative de vos raisins et de vos jus blancs et rosés, le Groupe ICV vous propose son enzyme KZYMPLUS® BLANC & ROSÉ. Ses rendements performants, sa facilité d'emploi, sa formulation faible en cinnamoyl esterase (FCE) en font l'enzyme de référence de vos vins blancs et rosés.

Le saviez-vous ?

Chaque année, la **Cave expérimentale** du Groupe ICV teste l'efficacité et les **effets sensoriels** de KZYMPLUS® BLANC & ROSÉ sur des raisins de parcelles précoces. Ce **suivi en temps réel** vous permet de bénéficier d'informations précieuses pour vous aider à piloter à la fois vos **choix de formulations enzymatiques** et les **doses** à appliquer sur le millésime pour une efficacité optimale.

Pourquoi choisir KZYMPLUS® BLANC & ROSÉ ?

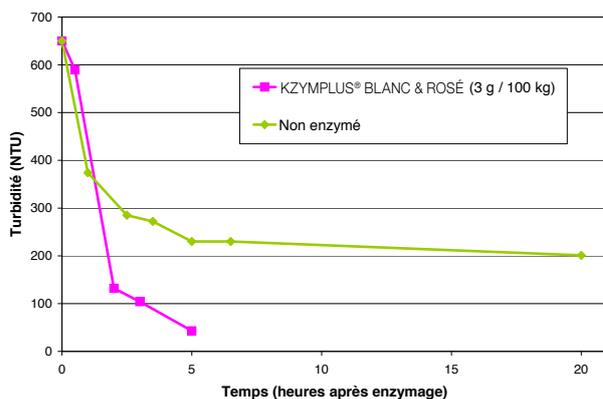
- ▶ **Pour conserver les caractères variétaux de vos raisins**
KZYMPLUS® BLANC & ROSÉ a été conçue et développée pour élaborer des vins qui expriment les **caractères variétaux des raisins** blancs et rosés : **intensité des arômes fruités frais** caractéristiques (ananas frais pour le chardonnay, fruits exotiques pour le sauvignon, fruité doux pour le grenache en rosé...) tout en développant des **flaveurs douces** et stables en milieu de bouche.
- ▶ **Pour sa formule purifiée en cinnamoyl esterase qui préserve vos arômes**
Grâce à sa **formulation purifiée FCE**, c'est-à-dire Faible en activité Cinnamoyl Esterase, KZYMPLUS® BLANC & ROSÉ évite la libération de précurseurs de vinyl ou ethyl phenols, pouvant altérer au final la délicatesse aromatique de vos vins. Ainsi, la fraîcheur et le fruité de vos vins blancs ou rosés sont conservés au cours de la vinification.
- ▶ **Pour augmenter la productivité économique de votre outil de vinification**

• Augmentation des rendements en jus

L'emploi de KZYMPLUS® BLANC & ROSÉ améliore vos **rendements** en jus de goutte au pressurage de 6 à 15 % (compilation de 10 années de mesures réalisées à la cave expérimentale du Groupe ICV), amortissant dès lors très largement l'utilisation de l'enzyme (1 à 2 % de jus supplémentaires seulement suffisent à rentabiliser l'achat du produit).

• Optimisation de votre clarification

L'hydrolyse rapide des polysaccharides de la pulpe et de la pellicule des raisins enzymés pendant la macération pelliculaire ou le cycle de pressurage, favorise une **floculation et sédimentation précoces**. Dès lors, les niveaux de turbidité requis sont atteints plus vite. Le tassement des bourbes / lies accéléré et le débouillage statique ou dynamique sont grandement favorisés diminuant alors le volume de ces sous-produits.



Suivi de la vitesse de sédimentation à 5°C, par mesure de la turbidité, d'un moût de Grenache Rosé enzymé au fouloir ou pas. (Cave expérimentale ICV)



• Maîtrise de la couleur

Plus spécifiquement sur rosés où la couleur est un paramètre primordial de positionnement sur les marchés, l'utilisation de KZYMPPLUS® BLANC & ROSÉ diminue la couleur de vos jus de goutte ou des premières presses.

De plus, intégrer KZYMPPLUS® BLANC & ROSÉ dans vos itinéraires techniques pré-fermentaires vous permet de travailler avec des raisins qui, par des **cycles de pressurages moins poussés**, subiront **moins de trituration**. La quantité et la qualité de vos jus n'en seront que meilleures.

► Pour optimiser la gestion de vos cuves l'organisation du travail en cave et présenter plus rapidement vos vins sur le marché

Les qualités technologiques de KZYMPPLUS® BLANC & ROSÉ vous permettent d'optimiser vos durées de débouillage et d'enchaîner rapidement les phases de mises au propre dès la fin de vos fermentations.

Vous pouvez ainsi :

- réduire le temps d'occupation de votre cuverie,
- optimiser l'organisation du travail en cave,
- mieux organiser vos soutirages,
- démarrer précocement vos élevages,
- présenter vos assemblages plus tôt à vos clients.

La garantie ICV, c'est aussi :

• L'assurance d'une formulation enzymatique originale fiable et performante

- > Sélectionnée et validée par l'équipe Recherche et Développement du Groupe ICV, plus de 20 ans d'expérience dans l'application des enzymes à la vinification !
- > Produite, purifiée et granulée par la société Novozymes, leader mondial de la production d'enzymes.

• Le choix d'un produit naturel et en totale conformité

- > Enzymes naturelles produites par *Aspergillus niger*, n'ayant fait l'objet d'aucune manipulation génétique.
- > Conforme au règlement Européen, au Codex œnologique édité par l'OIV et aux normes alimentaires de la FAO.

• Des conditionnements adaptés aux ateliers de vinification de raisins encuvés

- > Date limite d'utilisation optimale (DLUO) de 4 années.
- > Sachet aluminisé de 300 g adapté au traitement de 10 à 20 tonnes de vendanges.

Cet emballage étanche avec bouchon refermable préserve toutes les qualités du produit entre deux campagnes.

- > Outre de 20Kg.

Produit complémentaire

En complément de l'utilisation de KZYMPPLUS® BLANC & ROSÉ, nous vous conseillons l'emploi du nutriment **Booster Blanc®**. Ces levures sèches inactivées, riches en glutathion, facilitent, grâce à leur autolyse rapide, la stabilisation des arômes frais de vos vins blancs et rosés, tout en améliorant volume en attaque de bouche et diminuant les sensations d'acidité.

Recommandations d'emploi

- Début d'efficacité constaté à partir de 1,5 g / qt ou hL (sur raisins à pulpe mure, raisins ou jus à faible niveau de pectines).
- Dose recommandée : 3 g / qt sur raisin ou 3 g / hL sur moût ou jus.
- Diluer l'enzyme, avant son utilisation, dans 10 fois son poids d'eau froide pour une bonne dissolution et éviter toute perte d'activité. Utiliser la solution dans la journée.
- Aucun traitement à la bentonite ne doit être réalisé en même temps que l'utilisation de KZYMPPLUS® BLANC & ROSÉ.
- Les enzymes fonctionnent aussi à basse température sur de la vendange ou des moûts réfrigérés.



KZYMPPLUS® BLANC & ROSÉ 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 : T. 04 90 12 42 60

Béziers : T. 04 67 62 00 24

Brignoles : T. 04 94 37 01 90

Carcassonne : T. 04 68 78 64 00

La Tour d'Aigues : T. 04 90 07 47 10

Montpellier :

Narbonne :

Nîmes :

Perpignan :

Ruoms :

T. 04 67 07 04 80

T. 04 68 41 04 35

T. 04 66 64 70 82

T. 04 68 54 84 84

T. 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