

O'BERRY

Le plein d'arômes !



Depuis presque 10 ans le Groupe ICV innove dans le domaine de la nutrition des levures et défend l'intérêt des **apports azotés organiques**. En collaboration avec Lallemand, nous avons développé une nouvelle famille de produits de la levure pour vous aider à **atteindre vos objectifs sensoriels**. Grâce à O'Berry®, mis au point pour vos process de **rouges ou rosés à profil « fruité frais »**, devenez désormais l'acteur de la nutrition azotée la plus adaptée à vos objectifs.

Pourquoi choisir O'Berry® ?

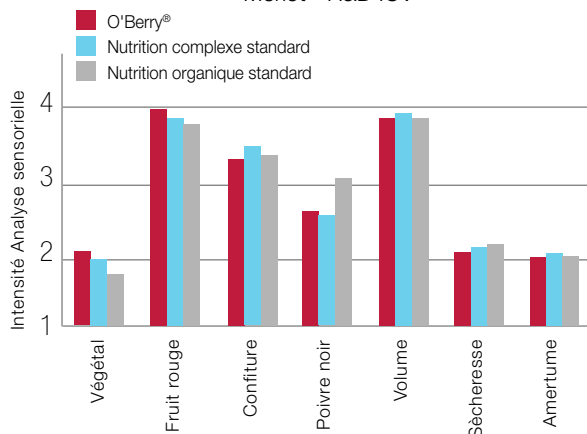
• Pour atteindre plus facilement les profils « fruité frais »

- > La composition originale de O'Berry® fournit à la levure une source d'azote **totalelement organique**, facilement assimilable et testée pour **favoriser l'expression aromatique « fruitée »**.
- > **Au 1/3 de la fermentation alcoolique**, O'Berry® apporte les acides aminés efficaces au moment où la levure est en capacité de les utiliser pour produire ces composés d'arômes.
- > O'Berry® favorise l'**estérification de certains composés** en molécules aromatiques, plus intensément que l'azote minéral.
- > Par sa libération progressive d'acides aminés et de petits peptides, O'Berry® réduit la production par la levure de composés soufrés négatifs au cours de la FA : il **limite les déviations organoleptiques**, qui pourraient masquer les attributs positifs de vos raisins.

• Pour sécuriser vos fermentations

- > Sur des moûts **faiblement à moyennement carencés en azote**, O'Berry® assure une **fermentation complète** et ce même dans des conditions difficiles, pour autant que les autres points clefs soient maîtrisés.
- > L'azote organique libéré par O'Berry® est assimilé plus **lentement et régulièrement** par les levures que l'azote d'origine minérale (DAP, SDA...), assurant alors une nutrition azotée **équilibrée** au moment le plus efficace pour l'activité fermentaire tout en limitant les risques de montée en température. O'Berry® libère en particulier des petits peptides et des facteurs de résistance aux stress.

Effet de la nutrition avec O'Berry®
Merlot - R&D ICV



• **Pour maîtriser la qualité de vos intrants**

- > De source **100% organique**, O'Berry® est utilisable pour l'élaboration de vins NOP.
- > Une traçabilité de fabrication assurée par son producteur Lallemand (entreprise certifiée ISO 9001), leader dans la production de produits issus de levures œnologiques.
- > Sa dissolution rapide et directe dans le moût facilite sa mise en œuvre.



O'Berry® c'est aussi :

• **La garantie d'un complément azoté 100% organique, fiable et performant :**

- > Sélectionné et testé par l'équipe du Service Recherche et Développement du Groupe ICV, plus de 30 ans d'expérience dans la maîtrise des fermentations !
- > Produit selon un procédé exclusif, séché et emballé par la société Lallemand, un des principaux acteurs dans la fabrication de biotechnologies sur le marché du vin.

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

- > Issu exclusivement de levures naturelles œnologiques *Saccharomyces cerevisiae*, n'ayant fait l'objet d'aucune manipulation génétique.
- > Conforme aux spécifications techniques de l'OIV.

• **Des conditionnements adaptés à vos objectifs :**

- > Date limite d'utilisation optimale (DLUO) de 4 ans.
- > Dose pour 25 hL (sachet de 1 kg).
- > Dose pour 250 hL (sachet de 10 kg).

Le saviez-vous ?

Les acides aminés du moût, comme ceux apportés par O'Berry®, sont utilisés par la biomasse de levures pour renouveler son pool interne de composés azotés. O'Berry® facilite notamment la production de protéines (de structure ou à activité enzymatique) et de composés d'arômes.

Recommandations d'emploi

Selon les essais effectués par l'ICV et Lallemand, nous recommandons d'**apporter O'Berry® en une seule dose, d'au moins 40 g / hL au 1/3 de fermentation**. Si la dose devait être insuffisante pour combler le déficit azoté, réalisez un apport complémentaire de Fermaid®E Blanc (en rosé) ou de Fermaid®E (en rouge) entre le tiers et la mi - FA.



Vous souhaitez essayer O'Berry®? 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	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

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

