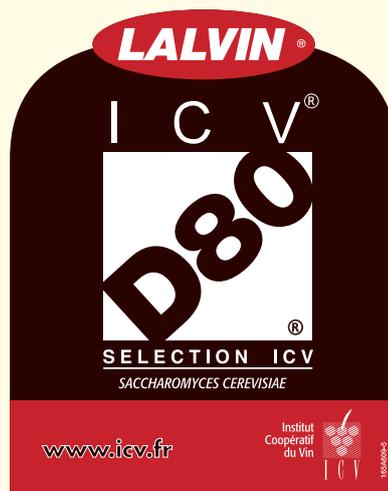




Siège social :
Institut Coopératif du Vin

La Jasse de Maurin
34 970 LATTES
Tél : 04 67 07 04 90
Fax : 04 67 07 04 95
www.icv.fr



Depuis 1979, l'ICV a développé une gamme de levures œnologiques pour les principales applications des caves de vinification.

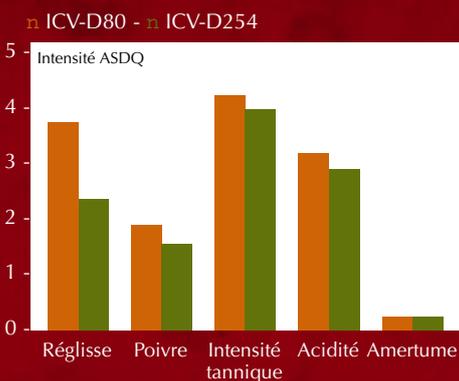
Comme les autres levures de la gamme ICV, **ICV-D80** est produite, séchée et emballée par Lallemand,

ICV-D80 est une levure naturelle *Saccharomyces cerevisiae* ; elle n'a pas fait l'objet de manipulation génétique lors de son isolement, de sa sélection ou de sa production. Ce n'est pas un organisme génétiquement modifié (non OGM).

ICV-D80 est conforme au Codex œnologique édité par l'OIV et aux normes alimentaires de la FAO, en particulier pour l'absence de métaux lourds et de toxines fongiques.

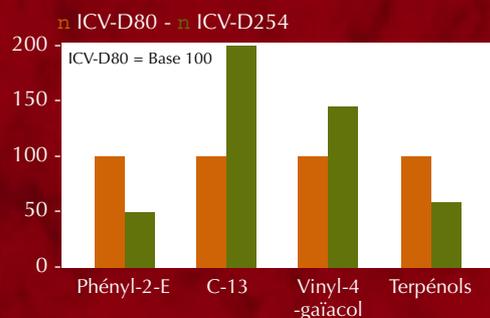


Effet de la levure ICV-D80 sur le profil aromatique et gustatif des vins rouges. Syrah 1994



Delteil, Revue des œnologues de Bourgogne, n° 81, 1996

Effet de la levure ICV-D80 sur la concentration en composés volatils des vins rouges. Syrah 1996



Légende :

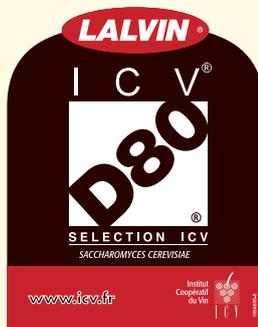
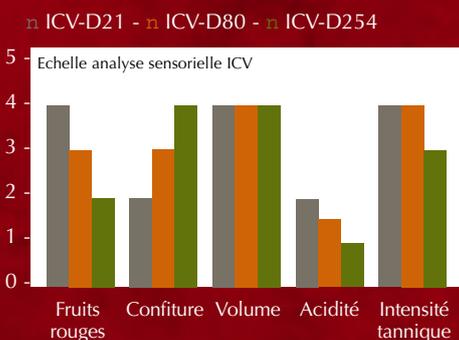
Phényl-2-E = phényl-2-éthanol : alcool supérieur à odeur de rose

C13 = composé norisoprénoïque en C13 : odeur fruité mûre

Vinyl-4-gaïacol : phénol volatil à odeur épicée et fumée

Terpénols : odeurs florales et fruitées (agrumes).

Complémentarité d'ICV-D80 avec d'autres levures de la gamme ICV. Essai R&D, 2003.



Groupe ICV

Levure *Saccharomyces cerevisiae* isolée en 1992 à Ampuis (Côte Rôtie) par l'ICV, dotée du facteur killer (phénotype K2). Cette levure a été sélectionnée pour développer les caractères aromatiques et gustatifs concentrés et puissants des vins rouges méditerranéens. Le choix s'est fait parmi 178 levures différentes de la Vallée du Rhône.

Principales caractéristiques techniques

- Bonne résistance aux conditions difficiles de raisins pour la fermentation alcoolique : faible concentration en azote assimilable, fort titre alcoométrique potentiel. C'est l'une des plus performantes de sa catégorie (achèvement des sucres, AV).
- Forte consommation de SO₂ pendant fermentation, facilitant l'enclenchement de la fermentation malolactique.
- Style aromatique et gustatif original sur les vins rouges issus de longue macération. Acidité plus élevée que sur les vins fermentés avec ICV D47 et ICV D254.
- **Couleur vive et stable, intensité tannique élevée avec un grain de tanin très fin et une bonne persistance des arômes floraux, réglissés et fumés.**

Précautions d'emploi

- Respect des 13 points clés de maîtrise de la fermentation alcoolique.
- Sensible aux températures élevées (> 28°C)
- Nécessite de nombreuses aérations pendant la phase active de la fermentation, en particulier sur les jus carencés en nutriments et très riches en sucres.
- Susceptible d'amplifier les caractères de maturité tannique imparfaite.

Les utilisations actuelles

- Pleine expression de l'originalité des qualités tanniques dans les macérations longues
- Les vins rouges méditerranéens de haut de gamme pour développer des arômes concentrés et complexes, avec des notes minérales et florales (réglisse, violette), et exprimer de la puissance en bouche avec des tanins à grain très fin et une bonne persistance aromatique finale. **Très bonne complémentarité en assemblage avec les vins élaborés avec ICV-D254 et ICV-D21.**
- A l'étranger : sur les vins rouges de haut de gamme en Californie et au Chili (Syrah, Merlot, Cabernet).