



## Le mélange de levures ICV® Thermo® Premium

*La solution pour vos fermentations  
en ateliers de thermovinification.*



*Dans les process de thermovinification, la maîtrise de la fermentation alcoolique et l'atteinte de vos objectifs gustatifs et sensoriels constituent les deux défis majeurs pour la réussite de votre vinification. Dans ce cadre, votre choix de levure est particulièrement important et contribue fortement à votre succès. Pour vous accompagner dans cette démarche le Groupe ICV vous propose un nouveau mélange de levures (ICV Thermo Premium), conçu, testé et validé spécialement pour les ateliers de thermovinification.*

### Pourquoi choisir ICV Thermo Premium ?

#### > Pour maîtriser votre fermentation alcoolique.

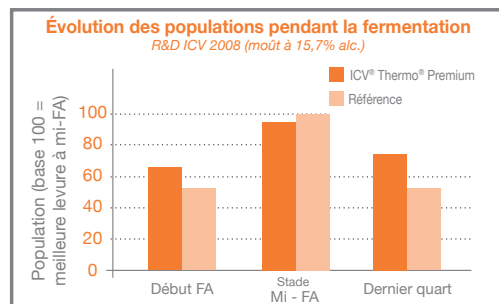
ICV Thermo Premium bénéficie d'une excellente implantation en fermentation alcoolique. Doté du phénotype killer K2, il ne souffre pas de la concurrence des levures indigènes.

La complémentarité entre les levures de ce mélange offre un faible temps de latence, une très bonne résistance à l'alcool et une forte efficacité cinétique.

#### > Pour vous assurer de la conformité de votre vin aux exigences les plus fréquentes du segment des Premium, le plus important du marché de la consommation.

La meilleure maîtrise de votre process et l'action complémentaire des levures de ICV Thermo Premium contribuent à l'atteinte des objectifs sensoriels de votre vin :

- . Une expression aromatique variétale directe et fruitée.
- . Du volume en bouche sans agressivité finale, même sur des jus issus de raisins pas assez mûrs.
- . Un enrobage de la structure tannique y compris sur les raisins à maturité phénolique imparfaite, avec une bonne stabilité de la couleur.



Installation et survie du mélange ICV Thermo Premium sur moût à très fort potentiel alcoolique. Merlot 2008

### Le saviez vous ?

Les levures sont des êtres vivants, incapables d'assurer une fermentation complète lorsque les conditions sont trop stressantes.

Pour optimiser vos chances de succès, évitez :

- Une réhydratation mal maîtrisée : respectez les températures et les durées préconisées.
- De fermenter trop froid (<15°C) ou trop chaud (>30°C).
- Les carences azotées, en apportant à mi FA les compléments nécessaires à votre moût.

## > Pour optimiser la gestion de vos cuves, l'organisation du travail en cave et présenter plus rapidement vos vins aux acheteurs.

Les qualités cinétiques de ICV Thermo Premium vous permettent de limiter les risques de fin de fermentation alcoolique compliquée.

Son absence de production de SO<sub>2</sub> et sa synergie avec les ferments lactiques ICV® Élios® Premium vous permettent d'enchaîner rapidement fermentations alcoolique et malolactique.

Vous pouvez ainsi :

- . Réduire le temps d'occupation de votre cuverie.
- . Optimiser l'organisation du travail en cave.
- . Mieux organiser vos soutirages.
- . Mettre en place vos programmes de micro oxygénation et d'élevage.
- . Présenter vos assemblages plus tôt à vos clients.

## ICV Thermo Premium, c'est aussi :

### > La garantie d'un mélange de levures fiable et performant :

- Sélectionné et testé par l'équipe du service Recherche et Développement du Groupe ICV, qui compte plus de 30 ans d'expérience dans la sélection de levures !

- Multiplié, séché et emballé par la société Lallemand, un des principaux acteurs dans la production de biotechnologies sur le marché du vin.

### > Le choix d'un produit naturel et en totale conformité :

- Levures naturelles *Saccharomyces cerevisiae*, n'ayant fait l'objet d'aucune manipulation génétique.

- Conforme au Codex œnologique édité par l'OIV et aux normes alimentaires de la FAO.

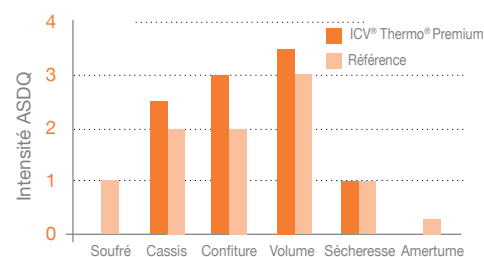
### > Un conditionnement adapté aux ateliers de thermo- vinification et respectueux de l'environnement :

- Outre de 10 kg adaptée au levurage de cuves de fermentation de 500 à 1000 hL (DLUO : 4 ans).

- Une réduction du nombre d'emballages avec une outre transportée en carton.



Merlot Flash détente 2008 - FA en phase liquide  
R&D ICV - Profil fin FA



Effet du mélange ICV Thermo Premium sur le profil sensoriel des vins rouges.

Merlot 2008, Flash détente, flotté, fermenté à 20°C

## Produit complémentaire

En complément de l'utilisation du mélange de levures ICV Thermo Premium, nous vous recommandons **ICV Élios Premium**. Ce ferment malo-lactique a été sélectionné pour sa compatibilité avec ICV Thermo Premium. La synergie de ces deux produits est bénéfique tant sur le plan technologique que sur les aspects organoleptiques.

**Vous souhaitez essayer ICV Thermo Premium ? 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.**

## 📞 Contacts Groupe ICV

Pour contacter votre consultant, il vous suffit d'appeler votre centre œnologique le plus proche.

- |   |   |
|---|---|
| ● Beaumes de Venise : tél. 04 90 12 42 60 | ● Montpellier : tél. 04 67 07 04 80       |
| ● Béziers : tél. 04 67 62 00 24           | ● Narbonne : tél. 04 68 41 04 35          |
| ● Brignoles : tél. 04 94 37 01 90         | ● Nîmes : tél. 04 66 64 70 82             |
| ● Carcassonne : tél. 04 68 78 64 00       | ● Perpignan : tél. 04 68 54 84 84         |
| ● La Tour d'Aigues : tél. 04 90 07 47 10  | ● Vallon Pont d'Arc : tél. 04 75 88 00 81 |

**> Retrouvez tous les produits et services du Groupe ICV sur [www.icv.fr](http://www.icv.fr)**

ICV®, Thermo® et Élios® sont des marques déposées du GIE ICV - VVS



Crédit photos ICV - © www.com-ocean.com