LES LEVURES
Saccharomyces

POURQUOI UTILISER NOS LEVURES ?

Prenant en compte les **spécificités des moûts méditerranéens et rhodaniens** (faible teneur en azote assimilable, hauts degrés potentiels, concentration…) et les **besoins des caves** (profils recherchés, contraintes de production…) l'ICV a construit une gamme pour **vous apporter des solutions opérationnelles** sur tous les segments. Vos consultants connaissent parfaitement les caractéristiques de nos levures : ils vous apportent au quotidien les informations utiles à leur meilleur pilotage, lors de vos process de vinification.

Comment choisir vos levures de fermentation ?

ROUGES

AUTORISÉ EN BIO

Volume en bouche

BLACK PEARL

LALVIN ICV OKAY

ICV D254

ICV GRE

ICV TP

ICV D80

Amylique	Variétal	Fruits rouges	Confituré	Épicé

ICV K1 MARQUÉE

ICV D21

Fraîcheur

BLANCS & ROSÉS

AUTORISÉ EN BIO

Volume en bouche

LALVIN ICV OKAY

ICV OPALE 2.0

ICV D47

ICV GRE

Amylique	Exotique	Fruits frais	Fruité mûr

ICV K1 MARQUÉE

Sun Rose

ICV D21

Vivacité

LES DIFFÉRENTS FORMATS DES LEVURES

	Sachet de 500 g	Outre de 10 kg
K1M®, oKay®, Opale® 2.0, D47®, D21®, GRE®, D254®, D80®, SunRose®	●	●
ThermoPremium®		●
Level2 INITIA™, Nymphea®, Lallferm®Bio*	●	
BLACK PEARL®	●	

** Lallferm®Bio et Promalic® sont disponibles uniquement en précommande*

LES LEVURES
Saccharomyces

ZOOM PRODUITS

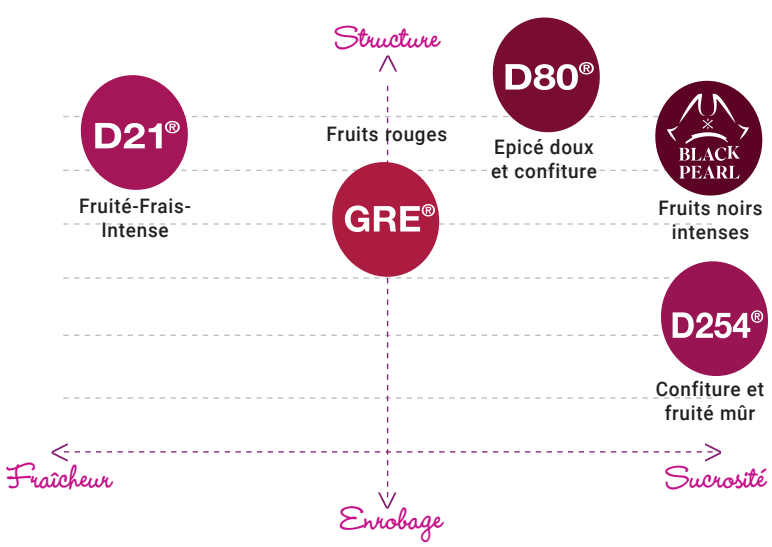
ROUGES HAUT DE GAMME

Les levures *Saccharomyces* sélectionnées par l'ICV pour les rouges haut de gamme : une palette de qualités

Depuis plus de 30 ans l'ICV s'est forgé un savoir-faire reconnu en matière de sélection de levures pour les vins rouges haut de gamme.
A partir de collections réalisées sur le terrain, c'est toute l'équipe R&D, les consultants et les vignerons qui participent à un processus soigneux de tri des candidats.
Patiemment caractérisées, testées pendant plusieurs millésimes, les sélections ICV savent aussi se faire une place partout dans le monde : en Californie, en Argentine, en Espagne, en Australie, en Italie et jusqu'en Chine où on connaît la D254®, la D21® et où on se délecte des vins fermentés avec BLACK PEARL® !

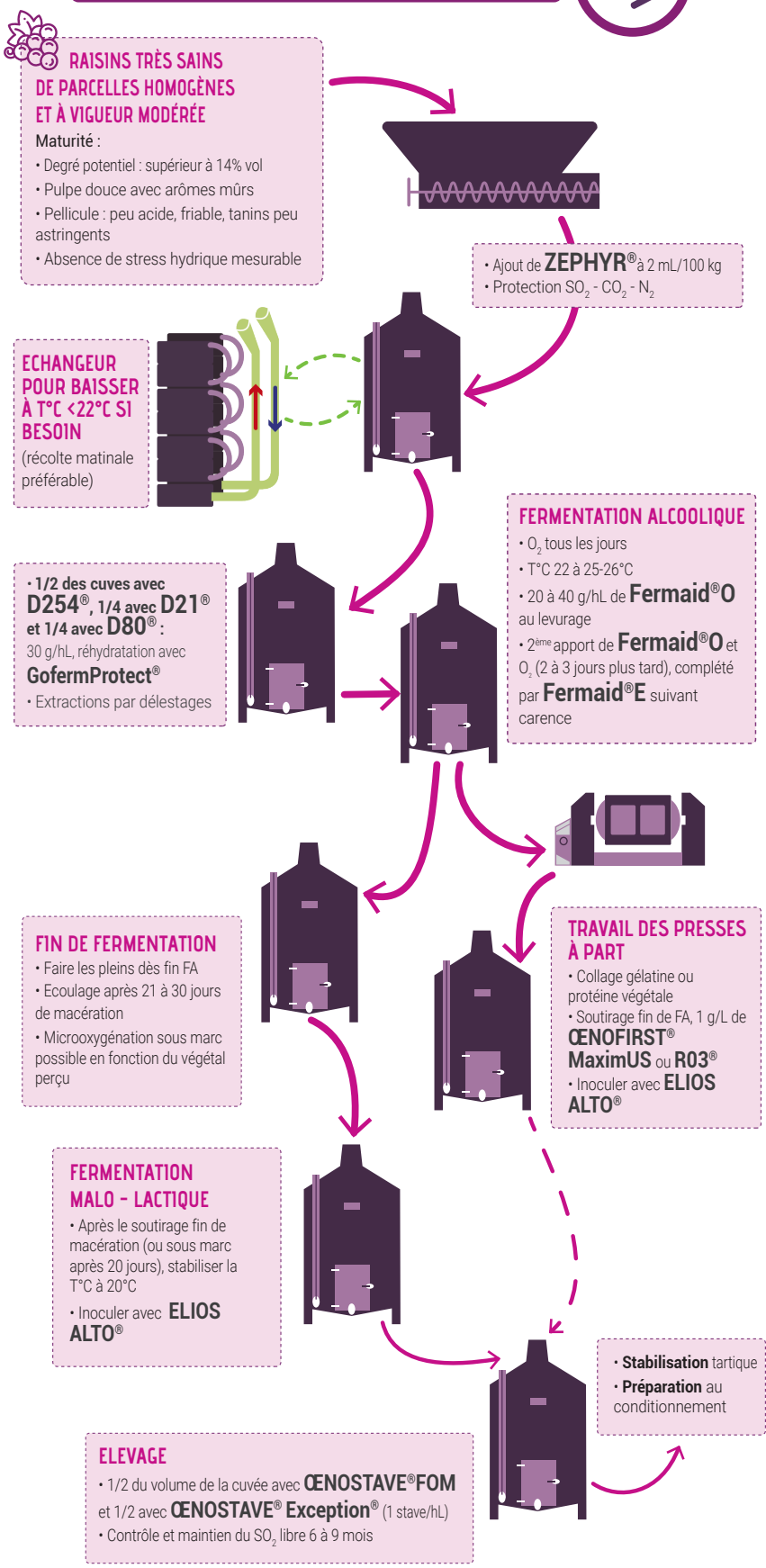
Levures	Style dominant	Caractéristiques	Besoin en azote	Le conseil ICV
D21®	Fruité frais Intense	• Robustesse (alcool potentiel) >15%Vol et T°C FA >25°C • Bonne réponse à la microoxygénation entre FA et FML	Faible	Sur raisins insuffisamment mûrs, privilégiez la GRE® ou la D254®
D80®	Epicé, méditerranéen, structuré	• Résiste aux forts degrés potentiels. • Consomme le SO_2, • Facilite l'enclenchement de la FML	Elevé	Forte consommatrice d'azote : ne lésinez pas sur la nutrition !
D254®	Fruits mûrs et douceur en bouche	• Bonne capacité fermentaire jusqu'à 15,5% Vol • Forte productrice de polysaccharides qui jouent favorablement sur le volume de bouche	Moyen	En l'absence de maîtrise des températures et des apports d'O_2, lui préférer D21® ou D80®
GRE®	Fruits rouges	• Résistance aux forts degrés (>15%Vol) • Faible productrice d'AV • Bonne répétabilité des profils aromatiques, en particulier sur les raisins qui manqueraient un peu de maturité • FML facile	Moyen	Pour les macérations préfermentaires à froid, associez-la avec Nymphea® dans la phase à froid
BLACK PEARL®	Fruité intense (cassis, fruits noirs) et volume en bouche sans agressivité	• Robuste, tolère des degrés jusqu'à 15 - 15,5%Vol • Régularité des profils, marqués par une dominante cassis et du volume de bouche	Moyen plus	Sur raisins insuffisamment mûrs, privilégiez la GRE® ou la D254®

Positionnement des levures pour les vins rouges haut de gamme



UN PROCESS À LA LOUPE
Rouge haut de gamme mûr et concentré (tous cépages)

JOUEZ LA SYNERGIE ENTRE PRODUITS



R&D ICV DÉGUSTEZ POUR MIEUX CHOISIR !

[010, 011 et 013-22] trois techniques différentes de vinification sur ce chardonnay bien mûr. À découvrir pour se poser les bonnes questions et, peut-être, remettre en question ses certitudes !

VINS EXPERIMENTAUX CONTACTEZ VOTRE CONSULTANT POUR ORGANISER UNE DEGUSTATION

LES LEVURES
Saccharomyces

ZOOM PRODUITS

rebond

Lalvin ICV Rebond® est la levure de l'ICV pour les **reprises de fermentation**.
Elle a été choisie par notre R&D dans une collection Lallemand. Rebond® a une excellente capacité à développer son activité dans un **milieu déjà riche en alcool**, ce qui est le cas des arrêts de fermentation.
Les différentes étapes décrites dans nos procédures restent nécessaires pour maximiser les chances de réussite d'un levain de reprise : le milieu est difficile, d'autres germes sont présents, l'azote assimilable y est rare et difficilement accessible par la levure.
Durant plus de 20 ans l'ICV a d'ailleurs travaillé à essayer d'améliorer les protocoles, les raccourcir, les faciliter : **Rebond®** a toujours été **la meilleure des levures dans tous nos comparatifs !**

QUESTIONS / RÉPONSES

→ ARRÊT DE FERMENTATION, QUE FAIRE ?

SUIVEZ NOTRE PROTOCOLE, C'EST LE PLUS FIABLE (VOIR P15).
Sur 10 ans et 37 essais comparatifs avec d'autres techniques de reprises :
- Dans 80% des cas c'est la solution la plus rapide
- L'acidité volatile finale du vin est la plus basse.

→ ET SI JE NE VEUX (OU PEUX) PAS METTRE DE SUCRES ?

Vous pouvez utiliser le protocole alternatif n°1 en 5 jours (voir avec votre consultant), mais la durée moyenne d'achèvement des fermentations est fortement allongée avec parfois des impossibilités de finir les sucres. De plus ce protocole alternatif conduit à une hausse plus importante de l'acidité volatile.

→ FAUT-IL METTRE DES ÉCORCES DE LEVURES POUR "DÉTOXIFIER" LE MILIEU ?

Sur nos essais (9 matrices différentes avec ou sans écorces, toutes choses égales par ailleurs), nous n'avons vu aucune différence de cinétique fermentaire. C'est la raison pour laquelle nous n'intégrons pas d'écorces de levures dans nos protocoles.

→ POURQUOI UTILISER GofermProtect® ?

GofermProtect® transfère des stérols et des micro-nutriments à la levure Rebond® pendant sa réhydratation. Cela permet une meilleure résistance de la levure au stress lié à l'alcool et un achèvement plus rapide et complet des sucres.

→ FERMAID®O OU FERMAID®E ?

Le protocole le plus efficace utilise du Fermaid®E qui contient les 2 formes d'azote assimilable et de la thiamine. Mais, dans nos essais, nous n'avons pas vu de différences entre les deux nutriments. Ceux qui le souhaitent peuvent donc faire leur reprise de fermentation avec Fermaid®O qui contient et apporte uniquement de l'azote organique.

→ PEUT-ON RACCOURCIR LE PROCÉDÉ DE REPRISE (GAGNER UNE OU DEUX ÉTAPES) ?

Les tests comparatifs que nous avons effectués sur 9 matrices ont montré que dans 88% des cas le procédé raccourci conduisait finalement à un allongement du temps nécessaire pour achever les sucres avec dans 30% des cas une impossibilité de finir la FA.

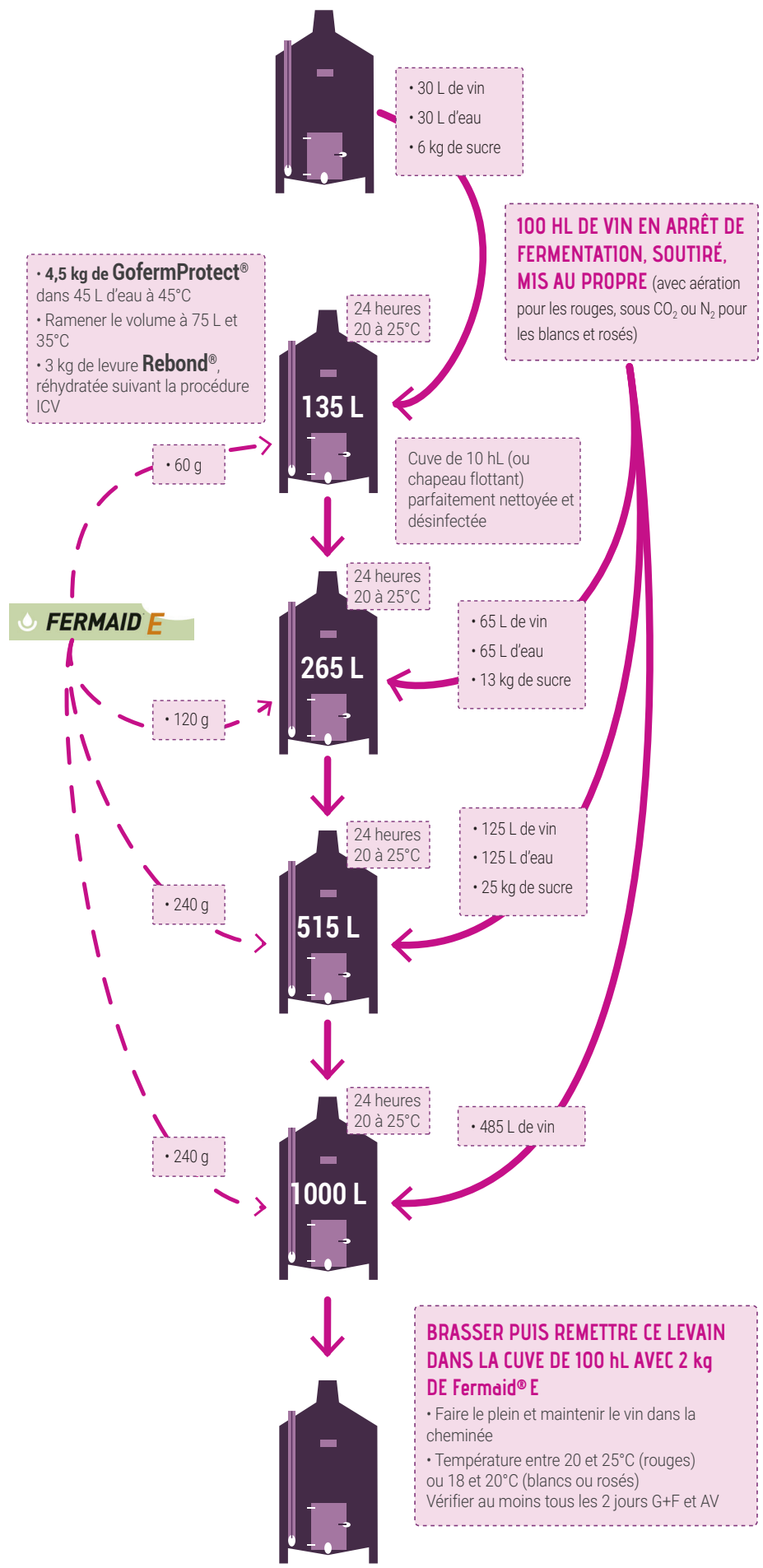
→ POURQUOI REBOND® ?

Tout simplement parce que Bond... James Bond, était déjà déposé !

POUR EN SAVOIR PLUS

Les levures sont des êtres vivants autonomes.
15 facteurs principaux influent directement sur leur activité au cours de la fermentation alcoolique. Le résultat final dépend de la maîtrise de ces 15 facteurs.

Ce guide technique, rédigé par les équipes ICV, décrit les points à maîtriser pour la réussite complète d'une fermentation alcoolique.
Disponible sur demande auprès de votre consultant ou à télécharger sur le site ICV.

UN PROCESS À LA LOUPE
Reprise de fermentation avec rebond

JOUEZ LA SYNERGIE ENTRE PRODUITS