

*La meilleure façon de préparer vos vins pour les présenter aux acheteurs !*

Vous avez besoin de faire rapidement déguster vos vins à des acheteurs ?

Il vous suffit de faire appel à notre service de préparation des échantillons. Vous envoyez à votre laboratoire ICV un petit volume de votre vin brut de cuve. Il est analysé, stabilisé, filtré et conditionné. Vous disposez ensuite des bouteilles pour faire découvrir votre vin à des acheteurs exigeants et pressés.

Votre vin est le meilleur, alors présentez-le dans les meilleures conditions !

## Pourquoi utiliser le service de préparation des échantillons ?

### • Pour répondre rapidement aux demandes de vos acheteurs

A peine les vinifications terminées, et les vins mis au propre, les clients, courtiers et négociants vous interrogent sur le nouveau millésime. Rien ne vaut une dégustation pour les rassurer et leur montrer vos réussites.

Avec le service ICV de préparation des échantillons vous présentez :

- Des vins limpides, davantage appréciés que des bruts de cuve.
- Des vins filtrés, stabilisés contre les précipitations tartriques et sulfités à la bonne dose.
- Des échantillons stables pour un mois.\*

### • Pour décrocher des marchés

La bonne couleur, le bon flacon, le bon habillage et le bon vin : il ne faut rien laisser au hasard pour décrocher des marchés !

Un vin limpide, très proche du résultat visuel et gustatif final, permet de :

- Rassurer les acheteurs.
- Conforter les services marketing dans le lancement de nouveaux produits.
- Montrer votre professionnalisme et votre savoir-faire.

### • Pour externaliser et maîtriser une opération délicate

Parce que les volumes en jeu sont réduits à quelques litres, les outils de traitement et de filtration des vins doivent être adaptés et les gestes maîtrisés.

Confiez cette tâche à des spécialistes :

- Les étapes d'analyse, préparation, filtration et mise en bouteilles sont réalisées en laboratoire par des techniciens du Groupe ICV.
- Le vin traité est validé analytiquement pour assurer le résultat de la préparation.
- La prestation est réalisée en 1 jour ouvré (service Rapide) ou en 2 jours ouvrés (service Intégral)
- Le vin est rendu en bouteille de 75 cl avec capsule à vis plastique.



### \*Le saviez-vous ?

#### Les conditions de stockage sont essentielles

Le vin stabilisé, filtré et conditionné peut être conservé sur une longue période si les conditions de conservation sont optimales. Comme dans votre cave, le vin en bouteille ainsi traité se conservera mieux en l'absence de lumière, et sans variation de température (maintien à une température inférieure à 15°C à froid). C'est pour cela que vos bouteilles sont conservées au froid en attendant d'être récupérées par vos soins.

Pour respecter les propriétés gustatives du vin, la filtration pratiquée n'est pas stérilisante : la stabilisation microbienne n'est pas garantie sur le long terme. Le vin est sulfité pour être protégé jusqu'à sa dégustation.

## Conditions à remplir pour votre vin avant la prestation

- Volume de 5 L préalablement assemblé
- Stabilisé en protéines
- Exempt de produit de collage
- Sans sucre résiduel
- Sulfité SO<sub>2</sub> libre > 15 mg/L
- Turbidité < 500 NTU
- CO<sub>2</sub> < 1600 mg/L

## Choisissez la prestation selon vos attentes

### Service filtré

Une solution simple et efficace, à choisir dans les cas d'urgence et pour une dégustation du vin dans les meilleurs délais.

### Service stabilisé

Une prestation complète qui intègre une analyse du vin pour valider les conditions de stabilité et une analyse du vin filtré avec l'édition d'un rapport.



## Mise en oeuvre

	Service filtré	Service stabilisé
Délais	1 jour ouvré	2 jours ouvrés
Réception de 5 L d'un lot de vin homogène.	•	•
Analyse du vin brut pour valider les conditions de faisabilité.		•
Le vin est stabilisé en fonction des analyses : - Réajustement du SO <sub>2</sub> libre à 30-35 mg/L - Acide ascorbique à 5 g/hl - Stabilisation tartrique (CMC/PAK)		•
Le vin est filtré à 1,2 µm sous poussée d'azote	•	•
Le vin est embouteillé après inertage des bouteilles : 5 bouteilles sont bouchées par capsule à vis plastique, étiquetées ICV, mises en carton et stockées au froid dans l'attente du retrait par le client.	•	•
Un échantillon du vin filtré est analysé pour validation de la prestation.		•
Envoi d'un rapport de prestation		•
*Durée de conservation des échantillons	1 semaine	1 mois

Pour aller plus loin, contactez votre centre œnologique ICV

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