



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.

L'ICV a isolé, sélectionné et testé une levure qui a été introduite dans la gamme pour les vendanges 2004 : **ICV-D21**.

Comme les autres levures de la gamme ICV, **ICV-D21** est produite, séchée et emballée par Lallemand,

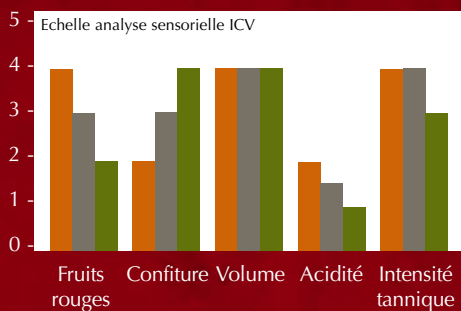
ICV-D21 est une levure naturelle *Saccharomyces cerevisiae* ; elle n'a pas fait l'objet de manipulation génétique lors de son isolement, de sa sélection ou de sa production. Ce n'est pas un organisme génétiquement modifié (non OGM).

ICV-D21 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.

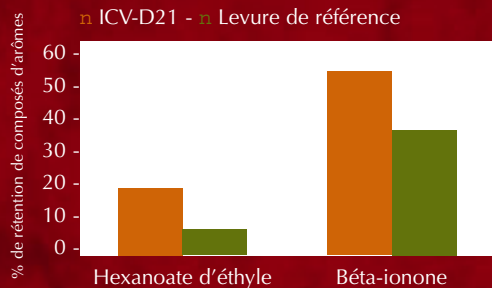


Effet de ICV-D21 sur le style sensoriel d'un vin rouge de SYRAH. Essai du Département R&D ICV, 2003

n ICV-D21 - n ICV-D80 - n ICV-D254



Effet de fractions de mannoprotéines de ICV-D21 sur la rétention de certains composés d'arômes (d'après Chalier, Angot, Delteil, Doco et Gunata, 2003).



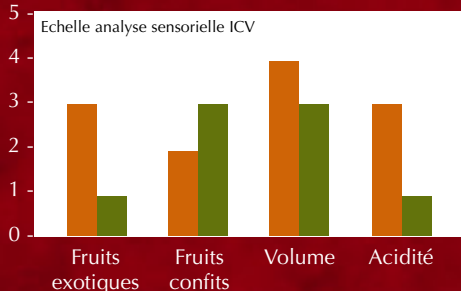
Légende :

Hexanoate d'éthyle : composé volatile à odeur de fruit exotique (type mangue).
Béta-ionone : composé volatil à odeur de violette et de rose.

Commentaires : Plus le taux de rétention est élevé et plus les mannoprotéines ont des interactions fortes avec les composés volatils. Plus les interactions sont fortes et plus le composé d'arôme aura un arôme doux et mûr à l'olfaction directe, et plus il sera libéré tard en bouche participant à la persistance aromatique finale appelée la "longueur en bouche".

Effet de ICV-D21 sur le profil sensoriel d'un vin blanc de CHARDONNAY méditerranéen à pleine maturité aromatique. Essai du Département R&D ICV, 2001.

n ICV-D21 - n Levure C*



* Levure de référence en 2001 pour les vins blancs de Chardonnay



Groupe ICV

Levure *Saccharomyces cerevisiae* isolée en 1999 sur le terroir du Pic Saint-Loup (Languedoc) dans le cadre de l'**Observatoire et Conservatoire ICV des Microflores des Terroirs Méditerranéens**, dotée du facteur killer (phénotype K2). Cette levure a été sélectionnée par l'ICV pour développer les caractères des raisins issus de terroirs méditerranéens et rhodaniens à fort potentiel qualitatif et pour résister aux contraintes fermentaires imposées par de tels raisins à pleine maturité.

Principales caractéristiques techniques

- **Caractères fermentaires :** Fermentation complète, régulière à vitesse modérée.
- **Tendances du style des vins finis :** Arômes fruités, frais et complexes. Attaque en bouche avec du volume et de la fraîcheur ; Milieu de bouche intense et enrobé ; Finale longue et complexe, portée par l'acidité.
- **Effets analytiques sur vins finis :** Acidité totale élevée ; Couleur et polyphénols : plus élevés et plus stables après la FML.
- **Mannoprotéines :** levure hyper productrice. Fortes interactions des mannoprotéines avec les composés volatils floraux et fruités (β -ionone, hexanoate d'éthyle) ; interactions qui participent à une plus longue rémanence aromatique en bouche.
- Levure conservant les caractères fruités dans le temps en limitant l'apparition de "vieillesse atypique" (odeurs éthérées à nuances soufrées, arômes de cire) dans les vins blancs issus de vigne à forte charge par pied.

Précautions d'emploi

- Respect des 13 points clés de maîtrise de la fermentation alcoolique.
- Dans les essais comparatifs, ICV-D21 est parmi les levures les plus résistantes aux fortes températures quand les autres points clés de la fermentation sont respectés.
- Sensible aux températures basses (moins de 15°C) et à l'absence d'aération vers 1070 de densité, en particulier sur les jus clairs et les raisins carencés en nutriments.

Les utilisations actuelles

- Raisins blancs et rouges de cœur de gamme pour développer l'intensité des arômes variétaux frais et l'intensité de l'attaque en bouche. Très bonne complémentarité dans les assemblages avec les vins fermentés avec ICV-GRE et ICV-D254.
- Raisins blancs parfaitement mûrs fermentés en barrique pour développer des arômes de fruits frais, du volume et de l'acidité. Très bonne complémentarité dans les assemblages avec les vins fermentés avec ICV-D47 et ICV-D254.
- Raisins noirs parfaitement mûrs pour développer des arômes de fruits frais et de réglisse, du volume, de l'intensité tannique en milieu de bouche et allonger la finale par l'acidité. Très bonne complémentarité dans les assemblages avec les vins fermentés avec ICV-D80 et ICV-D254, en amplifiant très nettement l'intensité de milieu de bouche et la longueur.