



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.

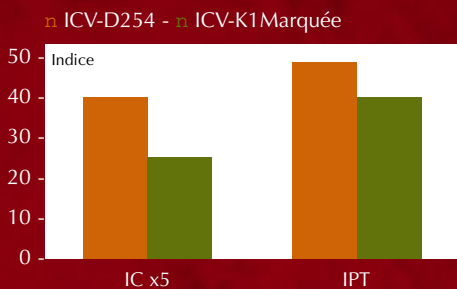
Comme les autres levures de la gamme ICV, **ICV-D254** est produite, séchée et emballée par Lallemand,

ICV-D254 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-D254 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.

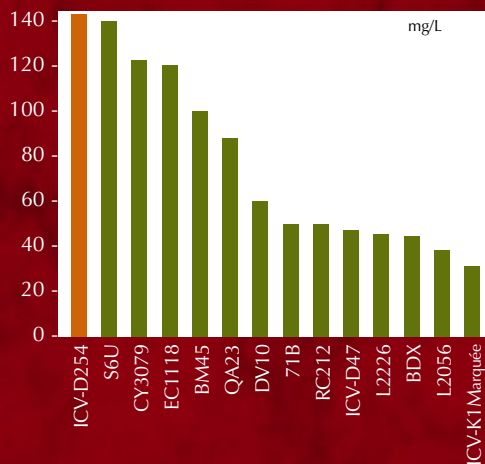


Effet de la levure ICV-D254 sur la stabilité de la couleur et des polyphénols des vins rouges. Grenache 1992



Analyses en 1995

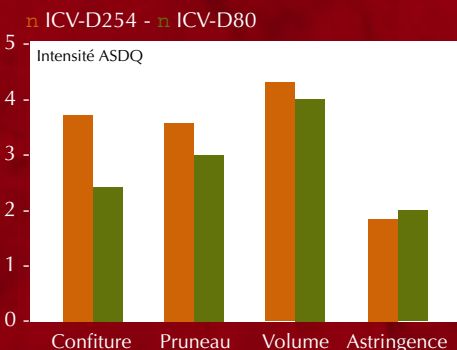
Effet de la levure ICV-D254 sur la concentration des vins en mannoprotéines. Rosi (Université de Florence, Italie) dans le n°172 de la Revue Française d'Oenologie, 1998.



Légende :

Mannoprotéines : Polysaccharides pariétaux de la paroi de la cellule levurienne, stables dans le vin, participent au système polyphénolique en tant que colloïdes protecteurs des pigments et des complexes tanniques.

Effet de la levure ICV-D254 sur le profil aromatique et gustatif des vins rouges. Syrah 1994.



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



Groupe ICV

Levure *Saccharomyces cerevisiae* isolée en 1988 à Gallician (30) par l'ICV, neutre vis à vis du facteur killer. Cette levure a été sélectionnée pour développer les caractères aromatiques et gustatifs mûrs, concentrés et complexes des vins rouges méditerranéens. Le choix s'est fait parmi 620 levures différentes de la Vallée du Rhône.

Principales caractéristiques techniques

- Vitesse de fermentation modérée pendant la phase active : allongement de la phase fermentaire pour les longues macérations.
- Bonne résistance aux conditions difficiles de raisins pour l'achèvement de la fermentation alcoolique : faible concentration en azote assimilable, fort titre alcoométrique potentiel.
- Forte consommation de SO₂ pendant fermentation.
- FML facilitée.
- Production importante de mannoprotéines pendant fermentation et relargage important pendant la phase post-fermentaire, conférant un profil gustatif volumineux, gras et long, et favorisant la stabilisation du système polyphénolique.

Précautions d'emploi

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

Les utilisations actuelles

- Les vins rouges méditerranéens de haut de gamme pour développer des arômes mûrs, doux et concentrés, et exprimer de la puissance en bouche avec des tanins doux. Très bonne complémentarité en assemblage avec les vins élaborés avec ICV-D80 et ICV-D21.
- Les vins rouges de cœur de marché pour adoucir et enrober les caractères végétaux de raisins imparfaitement mûrs.
- Les vins blancs de haut de gamme fermentés en barrique : développer les caractères aromatiques et gustatifs de beurré.
- A l'étranger : vins rouges de haut de gamme dans la plupart des pays : Italie, Espagne, Californie (Merlot, Cabernet, Syrah), Argentine (Malbec, Cabernet), Chili (Cabernet), Australie (cépages italiens, Grenache). Chardonnay et cépages méditerranéens fermentés en barriques en assemblage sur les vins de très haut de gamme (Californie, Australie).