



Siège social :

Institut Coopératif du Vin

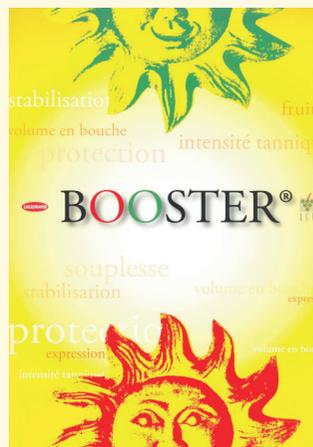
La Jasse de Maurin
34 970 LATTES

Tél : 04 67 07 04 90
Fax : 04 67 07 04 95

www.icv.fr

BoosterRouge®

Nutriment pour les Levures



L'ICV a conçu et validé un nouvel activateur de fermentation : **BoosterRouge®** développé, produit et emballé par Lallemand.

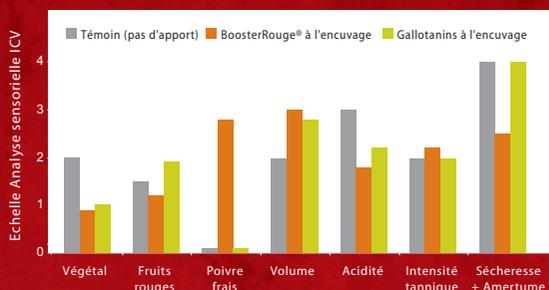
BoosterRouge® est constitué de cellules inactivées d'une levure isolée et sélectionnée par l'ICV. Les cellules de levures inactivées qui constituent **BoosterRouge®** sont des levures naturelles du genre *Saccharomyces cerevisiae*. La levure ICV mise en œuvre n'a pas fait l'objet de manipulation génétique lors de son isolement, de sa sélection, de sa production et de son inactivation. Ce n'est pas un activateur issu d'organisme génétiquement modifié (non OGM).

BoosterRouge® 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. **BoosterRouge®** est utilisé au niveau industriel depuis les vendanges 2003, en France et dans le monde.



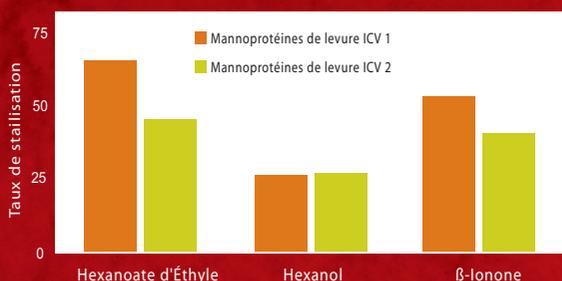
Effet des modalités d'apport de BoosterRouge® sur le style sensoriel d'un vin rouge de MERLOT, cuvaison courte.

Essai du Département R&D ICV, 2004 – dégustation à 8 mois



Interactions entre mannoprotéines et composés d'arômes

Étude INRA – Université de Montpellier – ICV, 2003



Légende :

le **taux de stabilisation** mesure l'affinité d'un composé avec les mannoprotéines de la levure concernée. Plus il est élevé, plus le potentiel aromatique est **préservé**.

Ce graphique illustre les différences entre mannoprotéines issues de souches différentes.

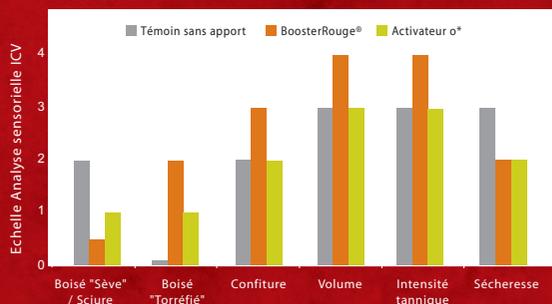
Hexanoate d'éthyle : composé aromatique donnant des notes confiturées

Hexanol : composé aromatique à notes florales

β-ionone : composé aromatique donnant des notes de violette

Effet de BoosterRouge® sur le style sensoriel d'un vin rouge de SYRAH, fermentation malolactique en barrique neuve de chêne américain.

Essai du Département R&D ICV, 2003.



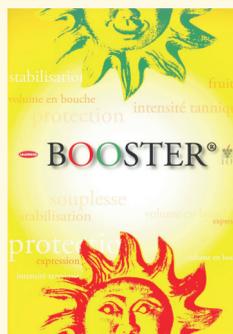
Légende :

Activateur O = activateur de référence en 2003

Boisé "Sève / Sciure" : descripteur aromatique correspondant à des arômes de bois vert

Boisé "Torréfié" : descripteur aromatique correspondant à des arômes minéraux et épicés.

BoosterRouge®



Groupe ICV

Principales caractéristiques techniques

- **BoosterRouge®** est un nutriment constitué à **100% de levures**, produit selon un procédé d'inactivation exclusif Lallemand permettant une disponibilité rapide dans le moût des fractions solubles des cellules,
- Il apporte des acides gras poly-insaturés, des vitamines, et des stérols,
- Il prévient la production d'odeurs soufrées pendant la fermentation et l'élevage,
- Il participe et modifie l'équilibre colloïdal du vin et ainsi :
 - *Améliore le volume en attaque de bouche et l'intensité tannique des vins rouges,*
 - *Stabilise la couleur extraite dans les vinifications de raisins atteints par Botrytis cinerea,*
- Il libère des **mannoprotéines** qui interagissent avec les composés d'arômes (cf. graphique ci – contre). Les effets principaux sont :
 - l'amélioration de la fraîcheur aromatique,
 - l'atténuation des sensations de "sève/sciure" lors du travail avec du bois (barriques ou alternatifs).

Précautions d'emploi

- Dose conseillée : 30 g / hL (maximum légal = 40 g / hL),
- **BoosterRouge®** se dissout dans de l'eau ou du moût (10 L pour 1 kg). Partiellement soluble, veillez à sa bonne remise en suspension juste avant incorporation,
- Bâtonner régulièrement sur un rythme et des modalités à voir avec votre œnologue – conseil.

Les utilisations actuelles

- Vins rouges cœur de marché pour développer l'intensité du milieu de bouche et les arômes variétaux frais. Bonne complémentarité sensorielle sur les vins fermentés avec les levures ICV-GRE® ou ICV-D21® et la macération courte,
- Vendanges déséquilibrées ou diluées ou objectif Popular Premium, pour renforcer la structure et stabiliser le fruit,
- Vins issus de raisins botrytisés pour limiter la production d'odeurs soufrées et terreuses en FA, pour stabiliser la couleur extraite et limiter les perceptions de sécheresse et d'alcool en fin de bouche,
- **En Californie et au Chili**, en élevage et très souvent en substitution des tannins, pour structurer la bouche sans amener d'agressivité.