



NOBLESSE®

Activateur de fermentation

L'ICV a conçu et testé un nouvel activateur de fermentation : Noblesse® développé, produit et emballé par Lallemand,

- Noblesse® est constitué des cellules inactivées d'une levure isolée et sélectionnée par l'ICV
- Les cellules de levures inactivées qui constituent Noblesse® 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).
- Noblesse® 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.

1. Présentation de Noblesse® et objectifs techniques pour l'élaboration des vins :

Cellules de levures inactivées à partir d'une levure œnologique ICV.

Noblesse® est produit selon un procédé d'inactivation exclusif Lallemand. Cette inactivation est une assurance qui, en éliminant l'activité sulfite - réductase potentielle, limite très largement le risque d'apparition d'odeurs soufrées.

Cet activateur de fermentation a été conçu et sélectionné pour :

- Apporter des acides gras poly insaturés, des vitamines, des stérols aux levures vivantes.
- Prévenir la production des odeurs soufrées pendant la fermentation et l'élevage.
- Participer à l'équilibre colloïdal du vin.
- Modifier l'équilibre colloïdal du vin avec comme conséquences :
 - Optimisation de la durée de la fermentation malolactique.
 - Perception plus intense de notes fruitées mûres et de volume en attaque de bouche.
 - Interactions entre les composés d'arômes et les macromolécules levuriennes donnant une sensation de rondeur et de douceur notamment en fin de bouche.
 - Atténuation des perceptions aromatiques de boisé « sève / sciure » dans les vins travaillés en barrique neuve.
 - Limitation des perceptions éthérées, chimiques et brûlantes en bouche, et stabilisation de la couleur extraite dans les vinifications de raisins atteints par *Botrytis cinerea*.

2. Doses d'emploi recommandées et mise en œuvre :

30 g/hL. (Dose maximale légale : 40 g / hL)

La mise en œuvre se fait par dissolution dans de l'eau ou du moût (1kg pour 10 L). Le produit est partiellement soluble, il faut veiller à sa bonne remise en suspension juste avant incorporation dans le volume traité.

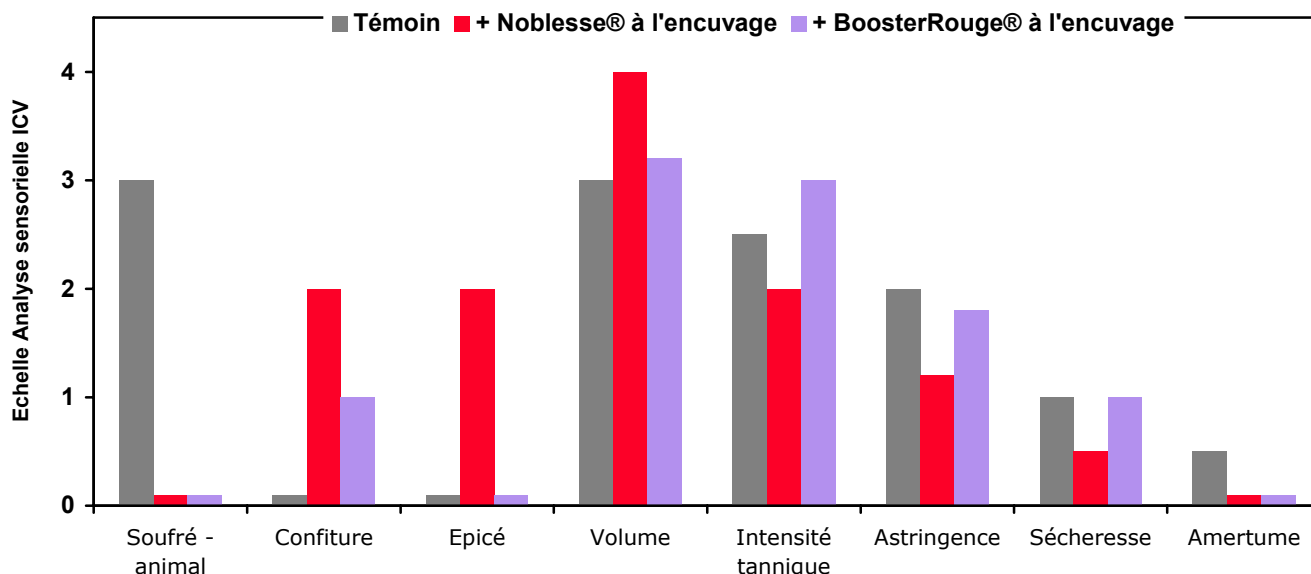
Augmenter la dose dans les cas suivants :

- Raisins atteints par la pourriture grise : plus de 15% des baies touchées visuellement.
- Fort degré potentiel (supérieur à 13%vol.) avec un faible potentiel couleur (IC finale probable : < 5) : pour limiter les risques de déséquilibre entre l'alcool et la structure phénolique et colloïdale du vin.
- Absence d'oxygénation pendant la fermentation (par choix technique raisonné ou par impossibilité technique) : pour limiter les risques d'odeurs soufrées et limiter les risques d'instabilité des pigments.
- Pour compenser les risques de dilution des raisins et les risques de *Botrytis cinerea* sous - pelliculaire.
- Forts stress qui augmentent les besoins en acides gras et en stérols des levures pendant la fermentation : degré potentiel supérieur à 13%vol., température supérieure à 28°C. Utiliser conjointement avec FermaidE®, activateur complexe validé pour réduire les risques dans ce type de situation.

3. Les utilisations actuelles :

- Vins rouges ou blancs de haut de gamme, issus de raisins parfaitement mûrs pour développer et stabiliser les arômes de fruits mûrs, de réglisse, le volume et la douceur en bouche. Synergie sensorielle sur les vins fermentés avec les levures ICV-D254® et ICV-D80®. Réorientation des vins fermentés avec la levure ICV-D21® vers plus de rondeur et moins de sensation tannique en milieu de bouche.
- Vins rouges ou blancs de cœur de marché pour apporter du volume en bouche, sans augmenter les perceptions agressives de sécheresse. Bonne complémentarité sensorielle sur les vins fermentés avec les levures ICV-GRE® ou ICV-D21® et une macération excessive ou des extractions tardives.
- Vins rouges ou blancs à teneur élevée en alcool ($\geq 14\%$), pour diminuer les sensations éthérées ou de sécheresse en fin de bouche.

Effet d'un apport de Noblesse® à l'encuvage sur le style sensoriel d'un vin rouge de Carignan – Grenache, cuvaison longue. Essai du Département R&D ICV en cave industrielle, 2005 – dégustation à 3 mois après fin de FML.



Effet de Noblesse® apporté après FML, sur le style sensoriel d'un vin rouge haut de gamme élevé en barrique chêne français. Essai du Département R&D ICV, 2005.

