



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



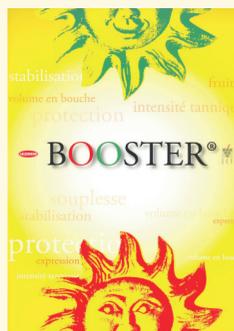
BoosterBlanc®

Nutriment pour les Levures



L'ICV a conçu et validé un nouvel activateur de fermentation : **BoosterBlanc®** développé, produit et emballé par Lallemand, **BoosterBlanc®** est constitué des cellules inactivées d'une levure isolée et sélectionnée par l'ICV. Les cellules de levures inactivées qui constituent **BoosterBlanc®** 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 donc pas un activateur issu d'organismes génétiquement modifiés (non OGM). **BoosterBlanc®** 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. **BoosterBlanc®** est utilisé au niveau industriel depuis les vendanges 2005, en France et dans le monde.

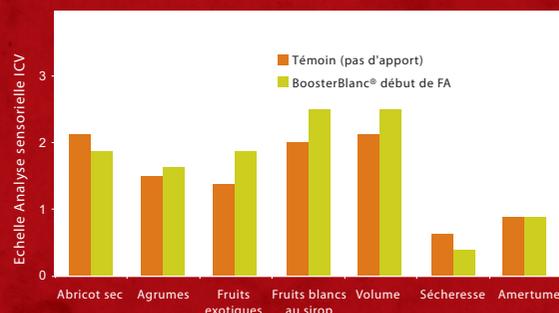
BoosterBlanc®



Groupe ICV

Effets de l'addition de BoosterBlanc® sur le style sensoriel d'un vin blanc de Chardonnay.

Essai du Département R&D ICV, 2006 – dégustation à 6 mois



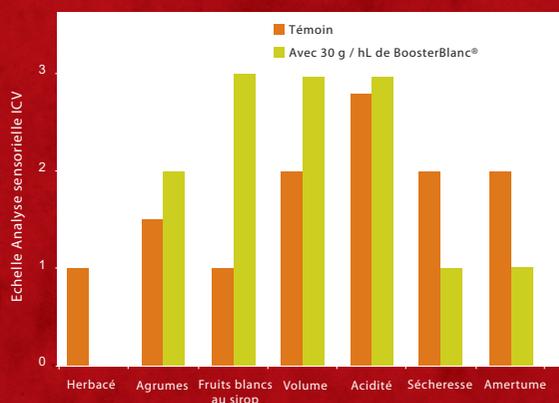
Effet d'un apport en fin de FA de BoosterBlanc® sur le style sensoriel d'un vin de Grenache Blanc fermenté avec ICV-D47®

Essai du Département R&D ICV, 2004



Effet de BoosterBlanc® apporté en début de FA sur le style sensoriel d'un vin de Sauvignon, fermenté avec ICV-D47®

Essai du Département R&D ICV, 2005



Principales caractéristiques techniques

- **BoosterBlanc®** est un nutriment constitué à **100% de levures** enrichies en glutathion, 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 :
 - *stabilise les arômes frais des vins blancs et rosés,*
 - *améliore le volume en attaque de bouche et diminue les sensations d'acidité,*
- Il interagit avec les composés d'arômes et les macromolécules levuriennes avec pour effet :
 - d'améliorer la fraîcheur aromatique
 - d'atténuer les sensations de "sève/sciure" lors du travail en fût neuf ou avec du bois frais.

Précautions d'emploi

- Dose conseillée : 30 g / hL (maximum légal = 40 g / hL),
- **BoosterBlanc®** 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 blancs ou rosés de cœur de marché pour développer le volume et l'intensité du milieu de bouche, les arômes variétaux frais, sans augmenter les perceptions agressives. Bonne complémentarité sensorielle sur les vins fermentés avec les levures ICV-GRE®, ICV-D21® ou ICV-D47®,
- Vins issus de raisins botrytisés pour limiter la production d'odeurs soufrées et terreuses en FA, pour une plus grande fraîcheur aromatique et éviter les perceptions de sécheresse et d'alcool en fin de bouche,
- **En Californie ou au Chili**, après la FML, pour soutenir et stabiliser les arômes frais et variétaux.