ICO
INNOVATION ET CONCEPT EN OENOLOGIE

FLASH INFO 2015

PROTEINE DE POIS : efficacité prouvée

LA PREUVE !!! traitement à 20 g/hl ►gommage des nuances jaunes.

Depuis 2012, en alternative à la PVPP (notamment pour les BIO*) et à la caséine (pour ceux qui ne veulent pas étiqueter les allergènes et ceux qui ne peuvent pas ajouter de caséine pour répondre à des exigences de marché).
Incorporation au débourbage, ou sur moût, à des doses à partir de 20 g/hl !

GESTION DE LA FML

Maitrise des qualités organoleptiques
Maitrise du Process fermentaire
Maitrise des qualités microbiologiques
Maitrise des coûts (énergie)

?	CO-INOCULATION	INOCULATION PRECOCE
QUAND	24/48h après le levurage, voire 72h si le SO2 est élevé	Aux 2/3 de la FA, soit vers 1010.
OBJECTIF	Vin blanc variétal, rouge primeur, rouge fruité frais/ pour mise en marché rapide	Vin blanc fruité frais et aromatique, rouge fruité frais /pour mise en marché rapide
POURQUOI	Gain de temps, vin terminé plus tôt►PRIMEUR ATTENTION : sulfitage correct	Occupe le terrain favorable aux développements bactériens déviants.
EXIGENCES	Bonne maîtrise technique et surveillance accrue : température lors de l'inoculation 28°C>T°C>17°C, TAP%vol moyen, complémentation azotée, pas d'apport d'O2 dans les 12h qui suivent l'ajout du ferment lactique, anticiper dans le choix du couplage levure LSA/bactérie (pas de levure très productrice de SO2, ni de levures trop gourmandes en N2ass, pas de levures indigènes), SO2 L < 10 mg/l, SO2T < 50 mg/l, pH mini = 3.1/3.2 suivant la bactérie utilisée.	
SPECIFICITE	ATTENTION ! NON CONSEILLEE sur les vins vinifiés en rouge, avec micro-oxygénation sous marc.	Sur moûts/vins ayant des difficultés récurrentes dans le déclenchement de la FML (tardives, problème de températures de chai…),
RESULTAT	FML plus rapide, déclenchée en cours FA et parfois terminée avant fin FA, ou en même temps	FML enclenchée et se terminant rapidement après la fin FA

PROTECTION DES AROMES

Parmi les produits de la levure, il existe des levures inactivées (LSI) riches en **GLUTATHION**. Ce tripeptide protège donc les vins de l'oxydation, agit positivement sur la teneur et la préservation dans le temps des composés aromatiques, notamment des thiols.
Les LSI sont ajoutées au débourbage et avant le levurage, moment de la formation des composés aromatiques par les levures. Un apport tardif pourrait donné un côté réducteur au vin, surtout si la dégustation est précoce, comme c'est le cas dans notre région.
L'ajout de Glutathion pur n'est pas une pratique autorisée par la réglementation à ce jour. L' ajout de LSI riches en Glutathion est donc une alternative intéressante, surtout pour les cépages oxydatifs…

ICO a donc sélectionné les produits suivants :

Phylia Cys ,
Aroma Protect,
Genesis Fresh,
Aroma TNT

PROTECTION DES APPORTS

ANTIOX ICO

Issu d'une collaboration avec la société DOLMAR, ce produit, propre à ICO est constitué de :
-métabisulfite de potassium
-acide ascorbique
-acide tartrique*
La synergie des composants permet un saupoudrage sur la vendange pour une action antiseptique, antioxydante et antioxydasique. Un produit particulièrement intéressant pour les bennes de raisins, qui font de la route avant d'arriver à la cave.
Adaptées pour un ajout de terrain, les doses de chaque constituants sont calculées pour un ajout de sachet entier par benne.
Nous avons su allier praticité et technicité !

***l'ajout d'acide tartrique est réglementé et soumis à la tenue d'un registre. Son utilisation fait en outre l'objet d'une demande préalable auprès des services compétents dans les 48h au plus tard**

RAPPEL SO2 : Quand? Qui? Quels produits ?

	Métabisulfite de potassium	Anhydride sulfureux	Bisulfite de potassium	Bisulfite d' ammonium
Quand ?	Vendanges, moûts et vins			Vendanges, moûts
Qui ? *	autorisé	autorisé	autorisé	X
USDA ORGANIC = NOP**	X	autorisé	autorisé	X
CONVENTIONNEL	autorisé	autorisé	autorisé	autorisé
Produits?	Coeff 2, Efferbaktol, Pasteuril, Antiox ICO	Sulfissol 6%	Baktol 180	Sulfossol 200

*Réglement UE n°203/2012 ** Règlement NOP de l'USDA