

MILLESIME 2010 ►►► PREMIERES TENDANCES

Le Millésime 2010 se présente sous des auspices très contrastés. Pluie, grêle, vent, coulure, mildiou ont été les prédateurs de la campagne végétative, aux effets très variables d'une parcelle à l'autre. Le froid printanier a induit un retard qui se confirme aujourd'hui. La véraison s'achève dans les secteurs précoces (avec des grenaches qui peinent néanmoins) et les premiers symptômes de stress hydriques peuvent apparaître, parfois de façon brutale. Nos premiers résultats analytiques, à même date par rapport à 2009, donnent des teneurs en alcool potentiel inférieures de 1,5 % et des acidités supérieures de 1,5 g/l au moins, ce qui donne un retard de 8 à 10 jours au moins. La clémence des températures diurnes et les fraîcheurs nocturnes sont favorables à une maturation lente et bénéfique pour les arômes, mais la faible récolte de certaines parcelles peut provoquer une accélération de la richesse en sucre qu'il convient de surveiller. Il est encore trop tôt pour parler de la qualité des polyphénols, mais comme tout millésime, chaque situation mérite d'être analysée au regard de ces paramètres que sont la charge, l'hétérogénéité, l'état sanitaire et le stress hydrique pour en optimiser la production. Richard BERTIN

Le ROSE, un vin technique, délicat et ambigu

Une attention de tous les instants

Extraire les arômes mais pas la couleur, débourber sans excès, levurer en fonction du cépage, du millésime, compléter si nécessaire, protéger de l'oxydation sans exagération et maîtriser les températures pour une fermentation alcoolique nette, coller sans surcoller et enfin limiter les agressions extérieures (O₂, micro-organismes..) avant mise.

Beau défi !

NOUVEAUTES LEVURES DE NOS PARTENAIRES - VENDANGES 2010

Nous vous présentons ici l'argumentaire technique de nos fournisseurs:

► VINS BLANCS ET ROSES



EXCELLENCE ALLIANCE

Co-inoculation de 2 espèces de Saccharomyces, donc co-inoculation de leurs propriétés intrinsèques : tolérance aux faibles températures (10°C), forte libération d'esters, bonne révélation de thiols.

EXCELLENCE STR

Pour une cinétique fermentaire rapide et franche, adaptée à des turbidités et des températures faibles. Production d'arômes fermentaires et variétaux donc complexité aromatique.

► VINS ROUGES ET ROSES



LEVURE MVO 3001

Adaptée au process de macération pré-fermentaire à froid, pour des rouges fruités, aux tanins soyeux et intenses, avec un levurage en 2 temps. Résiste aux faibles températures. Libère prioritairement arômes et précurseurs d'arômes et préserve fraîcheur et fruité, à essayer sur des rosés.

DES « OUTILS » AYANT FAIT LEUR PREUVE :



EFFERBAKTOL® 5, 50, 100 ou 400, la solution SULFITAGE :

Granulés effervescents de métabisulfite de potassium, en sachets pré-dosés en SO₂.

► **UNE SOLUTION FIABLE, HOMOGENE, et SURE**

voir note SolutionSulfitage, vendanges 2009, sur www.icoenologie.com

Genesis Fresh, préserve la fraîcheur des vins blancs et rosés

Levures inactivées riche en Glutathion, aux propriétés antioxydantes. Il permet de protéger les vins blancs et rosés des phénomènes de brunissement et préserve les arômes de l'oxydation.

Doses d'emploi : 25 à 35 g/hl, à utiliser en début de fermentation alcoolique.



VinoTastePro, enzyme de clarification et d'élevage

Depuis la campagne 2009, VinoTastePro a remplacé VinoFlow. Son utilisation permet d'accélérer clarification et élevage, d'améliorer le volume en bouche et la filtrabilité du vin.

Doses d'emploi: 6g/hl pour vins blancs et rosés, 10 g/hl pour vins rouges, à utiliser entre FA et FML.



►► DERNIERE MINUTE : un produit « retravaillé », le Polypresse AF ◀◀

La réglementation a évolué en matière d'utilisation de charbon œnologique. La société Martin Vialatte a donc amélioré l'efficacité du PolypresseAF en ajoutant 20% de charbon à la formulation de base (PVPP, bentonite et protéines de collage). Il s'utilise en traitement de l'oxydation précoce des vins. Outre une mise en œuvre aisée, il assure un bon tassement des lies et un meilleur équilibre en bouche.

Toutes les fiches techniques et fiches de sécurité des produits œnologiques que nous vous proposons sont en ligne sur notre site Internet, ainsi que les bulletins techniques que nous avons déjà édités. Vous y trouverez aussi le détail de nos prestations.

RAPPELS DES CONDITIONS DE LIVRAISON



Afin d'être réactif, et dans un souci de bonne gestion, nous tenons à votre disposition un **BON DE COMMANDE** des produits que nous référençons (voir notre site, clic sur l'onglet Produits Œnologiques). Pour une meilleure gestion des livraisons, durant les vendanges, nous vous demandons de le remplir avec soin, puis de le faxer le matin. Les produits spécifiques et les gros conditionnements sont commandés à la demande. La commande vous engage. C'est-à-dire que les produits vous sont livrés puis facturés avec les frais de port s'y rattachant éventuellement.



Enfin, dans un souci de qualité des produits œnologiques et pour des questions de traçabilité, les produits livrés ne sont pas repris. En effet, sortis de notre dépôt, il nous est difficile de certifier les conditions de conservation, et donc d'assurer un suivi correct de ces produits.

NOS COORDONNEES

589, rue de la création
ZAC des Bousquets
83390 CUERS
Contact: Marie-Aude BUSSIERE, oenologue



► www.icoenologie.com

Tél: 09 61 61 71 92
Fax: 04 94 61 08 31
Portable: 06 19 03 71 01
Courriel : ico.sarl@orange.fr