



PREMIERES TENDANCES DU MILLESIME

2011, un millésime surprenant ?

- Un printemps agréable, sans excès, comparativement aux autres régions françaises,
- Un début de cycle en avance de 8/10 jours,
- Une sortie, donc une charge, plutôt conséquente,
- Une pression phytosanitaire maîtrisée,
- Mais un été assez frais et pluvieux avec des cumuls, en juillet et août, élevés dans beaucoup de secteurs,
- Donc un ralentissement et une évolution modérée de la maturité,
- Des premiers prélèvements aux résultats contrastés : des teneurs en sucres moyennes, un niveau d'acidité élevé, mais plutôt faible en ce qui concerne l'acide malique,
- Ainsi les premiers contrôles de maturité révèlent un équilibre rarement constaté à cette époque, les années précédentes
- Enfin, un risque botrytis présent un peu partout,

*En résumé un potentiel qualitatif et quantitatif très intéressant qui peut se retourner selon la climatologie des semaines à venir ...*

Roland MISTRE

RAPPEL

Mi-décembre 2010, l'obligation d'étiquetage des allergènes a été repoussée. D'ici la fin de l'année 2011, l'agence européenne de la sécurité des aliments, s'appuyant sur les travaux de l'OIV, doit se prononcer définitivement sur ce point. En attendant, les vins traités par une colle à base d'œuf et/ou de lait (caséine), mis en marché ou étiquetés avant le 30/06/2012, ne sont donc pas soumis à cette obligation.

NOUVEAUTES DANS NOTRE GAMME POUR LES VENDANGES 2011 :

ENZYMES SPECTRALE (mis sur le marché depuis les vendanges 2010)

Préparation enzymatique en poudre, à forte activité pectinase, renforcée d'activités enzymatiques secondaires ► pour clarifier et débourber les jus issus de cépages à peau épaisse (ugni blanc) ou les moûts issus de pressurage intense, et ce même à basse température.



ENZYMES INFLUENCE

Préparation enzymatique liquide, concentrée de pectinases ► pour la clarification et la filtrabilité des vins de presse et vins issus de thermovinification. Utilisée également en flottation.

QUELQUES LEVURES DE NOS PARTENAIRES RENTRENT DANS NOTRE GAMME :

Afin de répondre aux demandes, toujours nombreuses, de diversification, ICO se propose cette année de partenaire pour vinifier quelques moûts blancs et rosés avec les levures suivantes : **Levuline LUMAI** ( en concurrence avec la levuline CHP pour des vins fruités et ronds), **Vitilevure QUARTZ** ( issue d'une sélection domaine en biodynamie, pour des conditions températures, alcool et pH difficiles), **Vitilevure ELIXIR** ( NEW : pour des rosés et blancs aromatiques , en conditions de température et turbidité difficiles), **levure Lalvin QA23** ( essai sur des blancs, pour le respect de la typicité et la finesse aromatique).

DES « OUTILS » AYANT FAIT LEUR PREUVE :

**POLYPRESSE AF** : à base de bentonite, gélatine, PVPP, protéines de collage non allergènes et charbon œnologique . Permet de valoriser les moûts fortement oxydés : action positive sur la couleur, l'astringence, l'amertume, la vitesse de sédimentation, la fraîcheur et la franchise.

Autorisé seulement sur moût et vin nouveau encore en fermentation, obligation d'inscription dans le registre des manipulations.



Témoin  
Polypresse 100g/hl  
Polypresse AF 100g/hl



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**  
Un gain de temps pour un sulfitage efficace par dispersion des granulés sur le moût, le vin directement sur le pressoir, la benne... Pas de manutention lourde, peu de déchets, émanations de SO2 très faibles **ET SURTOUT**, une très bonne homogénéisation sans action mécanique.

**LEVURE STR** : pour une cinétique fermentaire franche et rapide, adaptée à des turbidités et des températures de fermentation faibles. Se démarque sur la complexité et l'intensité aromatique.



A PROPOS DES LEVURES NON-SACCHAROMYCES :

Depuis 3/4 années, la recherche œnologique innove en matière de levures, s'orientant vers des **levures non-Saccharomyces**, copiant ainsi la nature (ces levures, de genre multiples, existent naturellement sur les baies de raisin) dans le but d'optimiser et de diversifier les qualités organoleptiques des vins . La plupart de ces levures présentent des capacités fermentaires réduites ( résistance faible à l'alcool), donc une levure Saccharomyces leur est adjointe, pour achever la fermentation. Pratiquement, l'ajout de ces levures s'effectue soit en une seule fois, on parle de co-inoculation soit de façon séquentielle (levurages successifs avec des levures distinctes). Les levures non-Saccharomyces sont cryophiles donc leur réhydratation diffère de celle des Saccharomyces. La nouveauté est attrayante mais demande à faire ses preuves, notamment sur vin rosé; l'utilisation de ces levures est technique et exigeante (respect d'un protocole précis ). Dernier point, leur coût est supérieur à un levurage classique, c'est-à-dire avec une levure Saccharomyces. N'hésitez pas à interroger votre œnologue si vous étiez tentés par un essai grandeur nature.

⚠ **NOTRE SITE INTERNET EST EN TRAVAUX POUR UNE AMELIORATION DE L'ACCESSIBILITE ET DE LA LISIBILITE** 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. ► **En attendant la fin du « chantier », contactez ICO sans hésitation.** ◀

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