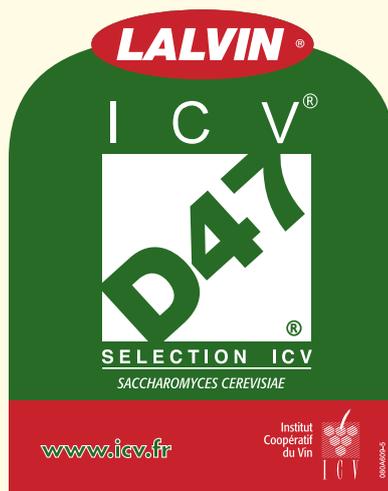




Siège social :  
**Institut Coopératif du Vin**

La Jasse de Maurin  
34 970 LATTES  
Tél : 04 67 07 04 90  
Fax : 04 67 07 04 95  
[www.icv.fr](http://www.icv.fr)



**Depuis 1979**, l'ICV a développé une gamme de levures œnologiques pour les principales applications des caves de vinification.

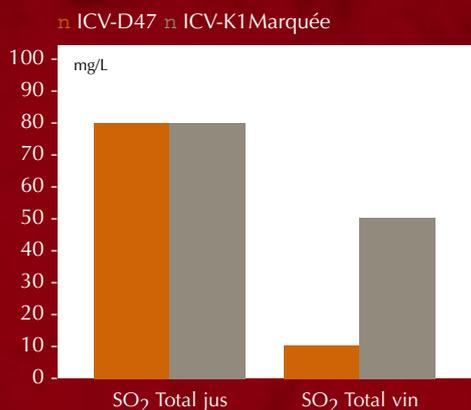
Comme les autres levures de la gamme ICV, **ICV-D47** est produite, séchée et emballée par Lallemand,

**ICV-D47** est une levure naturelle *Saccharomyces cerevisiae* ; elle n'a pas fait l'objet de manipulation génétique lors de son isolement, de sa sélection ou de sa production. Ce n'est pas un organisme génétiquement modifié (non OGM).

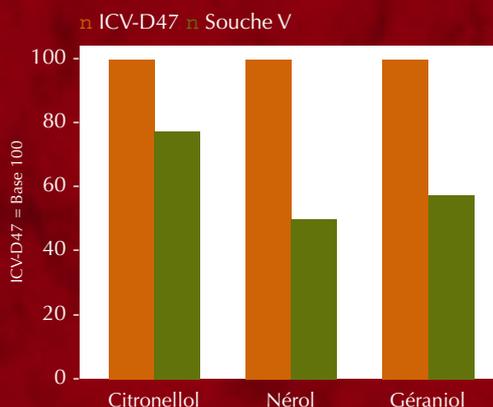
**ICV-D47** est conforme au Codex œnologique édité par l'OIV et aux normes alimentaires de la FAO, en particulier pour l'absence de métaux lourds et de toxines fongiques.



**Effet de la levure ICV D47 sur la consommation de SO<sub>2</sub> pendant fermentation en blanc. Chardonnay 1989**



**Effet de la levure ICV-D47 sur la concentration des vins en composés volatils variétaux. Muscat 1991.**



**Levure V :** levure de référence en 1991 pour ce type de vin.

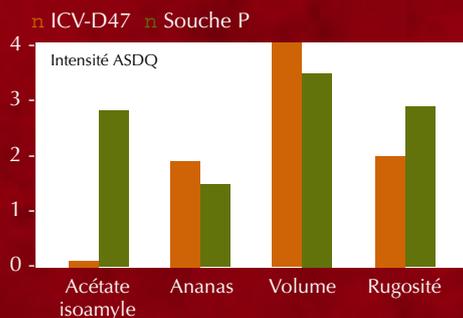
**Légende :**

Citronellol : terpénoïde à odeur épicée d'écorce d'agrumes confite.

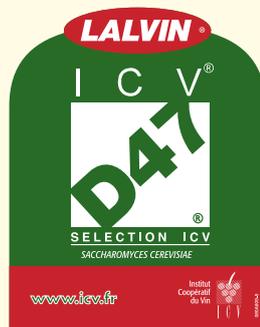
Nérol : terpénoïde à odeur de fleur d'orange.

Géraniol : terpénoïde à odeur florale.

**Effet de la levure ICV-D47 sur le profil aromatique et gustatif des vins blancs. Chardonnay 1996.**



**Levure P :** levure de référence en 1996 pour les Chardonnay de cœur de gamme.



Groupe ICV

Levure *Saccharomyces cerevisiae* isolée en 1983 à Suze-la-Rousse par l'ICV, dotée du facteur killer (phénotype K2). Cette levure a été sélectionnée pour développer les caractères aromatiques et gustatifs mûrs et complexes des vins blancs méditerranéens. Le choix s'est fait parmi 450 levures différentes de la Vallée du Rhône.

## Principales caractéristiques techniques

- Bonne résistance aux conditions difficiles de milieu pour la fermentation alcoolique : faible concentration en azote assimilable, jus avec faible turbidité, fort titre alcoométrique potentiel.
- Faible production d'acidité volatile, en particulier sur les milieux très spécifiques comme les vendanges tardives.
- Forte consommation de SO<sub>2</sub> pendant fermentation.
- FML facilitée
- Production importante de polysaccharides pendant la fermentation et relargage important pendant l'élevage sur lies, conférant un profil gustatif soyeux et long

## Précautions d'emploi

- Respect des 13 points clés de maîtrise de la fermentation alcoolique.
- Sensible aux températures basses (moins de 15°C) sur les jus clairs.
- Profil aromatique complexe peu adapté aux vins de cépage de début de gamme.

## Les utilisations actuelles

- Les vins blancs et rosés méditerranéens de haut de gamme avec une bonne complémentarité avec ICV-D21.
- Une partie des assemblages des vins blancs de cépages de cœur de gamme, pour apporter la douceur aromatique, la longueur en bouche et diminuer les caractères agressifs produits par certaines souches à basse température.
- Les vins rouges de haut de gamme, pour les caractères épicés et soyeux, souvent en complément des levures ICV-D254 et ICV-D80.
- A l'étranger.

**Italie :** Chardonnay fermentés en barriques.

**Californie :** vins blancs variétaux Premium (haut de gamme), souvent pour assemblage sur vin.

**Australie :** vins blancs de cépages méditerranéens (Marsanne, Roussanne, Viognier), vendanges tardives, et vins rouges de Syrah.

**Afrique du Sud :** Chardonnay fermentés en cuve présentés comme boisés !