



Lalvin ICV BLACK PEARL® est une levure de fermentation destinée aux vins rouges moyen et haut de gamme. Sur le plan sensoriel, BLACK PEARL® contribue à développer une expression intense de baies noires (mûres, cassis) et de fruits rouges (fraises, framboises, cerises). Vous pouvez ainsi innover dans votre gamme avec un nouveau profil qui associe complexité aromatique et douceur en bouche.

BLACK PEARL® a été sélectionnée par les équipes ICV à partir de fermentations spontanées de vendanges méditerranéennes. Elle est issue d'un programme combinant la recherche de performances fermentaires en situation de forte maturité et la capacité à exprimer le potentiel fruité original des raisins rouges.

Pourquoi choisir la levure BLACK PEARL® ?

- Pour garantir à votre vin rouge un profil fruits noirs et diversifier votre gamme

BLACK PEARL® a été sélectionnée par la R&D de l'ICV, au cours d'essais menés sur 3 millésimes, pour sa **robustesse et son impact sensoriel**. A des maturités correctes (faibles notes végétales à la dégustation des baies) et avec une nutrition azotée bien conduite, les profils «fruits noirs – cassis» sont régulièrement atteints.

BLACK PEARL® développe du **volume** et de la **douceur en bouche** qui permettent d'atteindre un équilibre particulièrement recherché sur les **vins Super Premium à Icône**.

- Pour la longévité des vins

Les analyses sensorielles conduites plus d'un an après la mise en bouteille révèlent que les profils obtenus par fermentation avec BLACK PEARL® restent **stables et intenses, gourmands et concentrés**.

Pour des objectifs de Super Premium à Icône, cette **longévité** est un avantage précieux qui vous permet de bénéficier d'une **diversité de styles**, y compris après des élevages ou de longues conservations en cuves.



- Pour valoriser vos raisins et complexifier vos profils

Les raisins mûrs répondent parfaitement à la fermentation avec BLACK PEARL®.

La levure favorise le **développement d'arômes fruités frais de haute intensité**, tout en préservant l'**enrobage tannique** recherché sur les niveaux de gamme élevés. Elle s'adapte à de nombreux cépages (syrah, merlot, grenache noir, cabernet sauvignon...) et élargit la palette de styles de vos vins en sortie de vinification.

Grâce aux assemblages avec des cuves fermentées avec d'autres levures, BLACK PEARL® vous permettra de **diversifier les profils de vins** que vous proposerez à vos acheteurs.



Le saviez-vous ?

Il n'existe pas de «levure neutre» qui permettrait de ne conserver ou de révéler que les arômes variétaux des raisins.

Toutes les levures transforment une partie importante des précurseurs du raisin, produisent des alcools supérieurs et leurs esters aromatiques.

Le profil sensoriel du vin est le résultat de ces interactions nombreuses et complexes entre les composés libérés dans le moût et la levure, chacune ayant ses particularités.

Après son activité fermentaire, la biomasse de levures meurt progressivement et libère des polysaccharides qui, à leur tour, vont interagir avec les composés d'arômes conduisant à la stabilisation plus ou moins importante de certains d'entre eux et donc à l'évolution du profil sensoriel des vins.

Évolution sur 1 an des profils des vins fermentés avec BLACK PEARL®
Merlot – R&D ICV





BLACK PEARL®, c'est aussi :



+ complémentaire :

Produit

Les **enzymes œnologiques** jouent un rôle crucial dans les vinifications en rouge.

En facilitant le passage en solution des composés de la pellicule, et en particulier des polyphénols, elles orientent les sensations en bouche de manière importante. C'est pourquoi, en association avec BLACK PEARL®, l'ICV vous recommande l'utilisation de **Zephyr®** dès l'encuvage.

- La garantie d'une levure **fiable et performante** :
 - Sélectionnée et testée par le Groupe ICV, en collaboration avec Lallemand.
 - Produite, séchée et emballée par Lallemand, un des principaux acteurs dans la fabrication de biotechnologies sur le marché du vin.
- Le choix d'un produit naturel et en totale conformité :
 - Levure *Saccharomyces cerevisiae*, n'ayant fait l'objet d'**aucune manipulation génétique**.
 - **Conforme au Codex œnologique** édité par l'OIV et aux normes alimentaires de la FAO.
 - Une DDM (Date de Durabilité Minimale) de 4 ans.
- Un **conditionnement adapté** à toutes vos cuves :
 - Sachet de 500 g pour le levurage des cuves de moins de 500 hL (dose moyenne recommandée 20 g / hL ou 20 g / q).
 - Outre de 10 kg adaptée au levurage de cuves de fermentation de 500 à 1000 hL, et respectueuse de l'environnement grâce à une réduction des emballages.

Conseils d'utilisation

- BLACK PEARL® est une levure à **besoins moyens en azote assimilable**. En lui assurant une bonne nutrition, vous faciliterez une **expression aromatique intense et fraîche**.
- Pour être le plus précis possible, il suffit d'avoir une analyse complète de la cuve au moment du remplissage, en incluant la mesure de l'azote assimilable.
- Pour fermenter un 13% potentiel, BLACK PEARL® a besoin de 205 mg / L d'azote assimilable. Elle nécessitera 235 mg / L pour un 14% et 270 mg / L pour un 15%.
- Avec le dosage initial, vous serez ainsi en mesure de calculer s'il y a un déficit et, le cas échéant, de combien.
- Si c'est le cas, nous recommandons d'abord de **favoriser la forme organique de nutriments azotés** (Fermaid®O ou O'Berry®) plutôt que le phosphate diammonique qui tend à accentuer la note de composés soufrés par les levures, et ensuite de **répartir les additions entre le moment du levurage** (ou quelques heures après et avec Fermaid®O) et 1060 de densité (et avec O'Berry®). Sur ce second point, si votre organisation de cave ne vous permet qu'une seule addition d'azote, il est toujours avantageux pour la cinétique fermentaire de la réaliser en **fin de phase de croissance de la population de levures**, c'est à dire vers 1060 de densité ou juste après.

BLACK PEARL® vous intéresse ?

Parlez-en avec votre consultant(e) qui vous accompagnera dans vos choix et l'atteinte de vos objectifs.

Beaumes de Venise : T. 04 90 12 42 60

Nîmes :

T. 04 66 64 70 82

Béziers : T. 04 67 62 00 24

Perpignan :

T. 04 68 54 84 84

Carcassonne : T. 04 68 78 64 00

Provence :

T. 04 94 37 01 90

Montpellier : T. 04 67 07 04 80

Ruoms :

T. 04 75 88 00 81

Narbonne : T. 04 68 41 04 35

Tain l'Hermitage :

T. 04 75 08 44 33

Laboratoires associés Jouan & Crébassa (Libourne) : T. 06 08 73 58 51

Nyséos (Montpellier) : T. 04 67 72 06 41



Retrouvez tous les produits et services du Groupe ICV sur www.icv.fr