



L'analyse sensorielle est déterminante à de nombreuses étapes de l'élaboration du vin. Lors des dégustations, vous devez prendre des décisions rapides, et souvent définitives, dans des situations où la subjectivité et la mémoire peuvent influencer sur votre jugement.

Un nouveau service analytique (Kallosmé® Profils) est désormais à votre disposition pour optimiser la création de vos profils de vins. Il s'agit d'un outil de mesure des indicateurs aromatiques essentiels. Vous bénéficiez ainsi d'éléments objectifs de quantification et de traçabilité de vos évaluations sensorielles. Kallosmé® Profils vous aide à prendre les meilleures décisions, aussi bien en terme d'efficacité que de rentabilité.

Kallosmé® Profils est réalisé par le laboratoire Nyséos, spécialiste de l'analyse de composés d'arômes et partenaire du Groupe ICV.

Pourquoi choisir Kallosmé® Profils ?

• Pour maîtriser la reproductibilité sensorielle de vos cuvées

Afin que vous puissiez positionner chacun de vos assemblages, Kallosmé® Profils quantifie précisément les indices aromatiques :

- Sur les rosés : agrume - exotique, fruité - fermentaire.
- Sur les blancs : agrume - exotique, fruité - fermentaire et végétal.

Quel que soit le stade d'élaboration, vous pouvez **objectivement comparer avec vos propres références** et vous assurer de votre capacité à reproduire des profils aromatiques équivalents, aussi bien sur la nuance que sur la puissance.

• Pour faciliter la préparation de vos mises au propre et de vos assemblages

Les indices aromatiques fournis par Kallosmé® Profils vous permettent de **pré-identifier les cuves** qui pourraient être réunies lors des soutirages. Il ne vous reste qu'à valider en vérifiant la conformité des autres paramètres par l'analyse (degré, couleur, AV...) ou la dégustation.

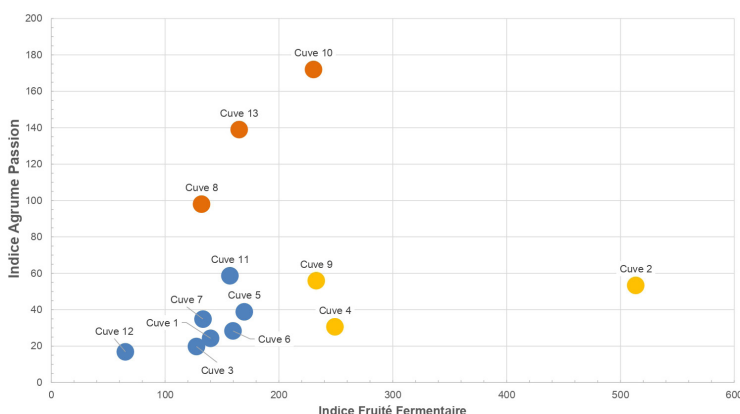
En amont de la réalisation de vos assemblages, Kallosmé® Profils vous indique, en un seul regard, quelles sont les cuves qui présentent des profils proches ou similaires. En dégustant par **lots aromatiquement homogènes**, votre travail est facilité, et vous pouvez vous focaliser sur les autres éléments importants (couleur ou bouche par exemple) de validation des assemblages.

• Pour gagner en précision dans la sélection des cuves à potentiel aromatique et valoriser des volumes plus importants

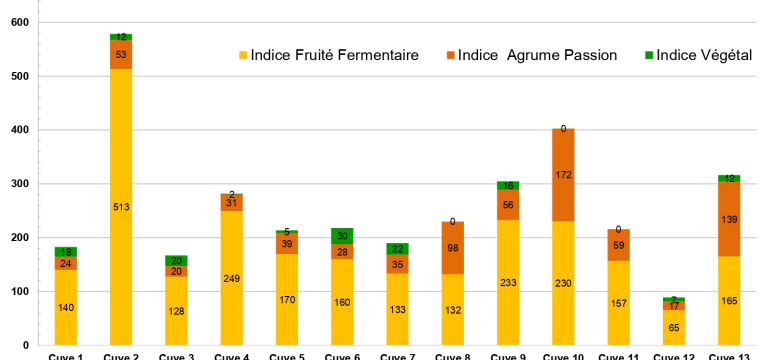
Il n'est pas facile de mesurer précisément les sensations aromatiques lors de la dégustation. Des effets de saturation, ou de masquage de certains composés d'arômes par d'autres, conduisent à de mauvaises estimations du potentiel de certaines cuves.

Kallosmé® Profils apporte un **éclairage précis et quantifié sur les principales familles aromatiques** : vous ne passerez plus à côté d'un potentiel que vous auriez sous-évalué et vous pourrez affiner les proportions des cuves à fort potentiel dans vos assemblages. Au final vous irez chercher un «équilibre» plus juste des composantes aromatiques et optimiserez l'ensemble des volumes de votre gamme.

Balance aromatique - Sauvignon 2021



Indices aromatiques - Sauvignon 2021





• Pour optimiser votre sourcing

Comme avec la chromatométrie, le degré alcoolique, le pH... les indices fournis par Kallosmé® Profils, sont fiables et répétables. Ils peuvent servir de base à la **présélection des cuves ou des assemblages**.

Faites analyser vos cuvées commerciales et identifiez, avec vos fournisseurs, les vins qui correspondent à vos besoins.

• Pour améliorer vos pratiques

La fourniture par Kallosmé® Profils de valeurs d'indices aromatiques de référence dans vos gammes (ou sur des produits concurrents) ouvre des possibilités de **valorisation multiples** :

- > Mesurer les effets de **pratiques agronomiques** : sélection parcellaire, pilotage de l'irrigation, fertilisation foliaire...
- > Mesurer les effets de **pratiques œnologiques** : choix des process, parcours d'élevage, mise en œuvre d'additifs...
- > Mesurer les effets de vos **pratiques de conditionnement** : choix des obturateurs, maîtrise des gaz dissous, type de contenants...
- > Mesurer **l'évolution dans le temps** de vos cuvées, en cave comme en bouteille, voire en linéaire.

Avoir des données **chiffrées**, issues de méthodes analytiques fiables, offre le bénéfice de pouvoir conserver **la mémoire de tous les millésimes** qui auront été évalués. Que votre équipe technique change, que vos références ou vos marchés évoluent, que vos commerciaux vous orientent vers de nouveaux marchés, Kallosmé® Profils vous donnera toujours une **information synthétique et répétable** pour analyser **objectivement** vos résultats et suivre les dynamiques aromatiques de vos gammes.



Le saviez-vous ?

La GC – MS qu'est-ce que c'est ?

La Chromatographie en phase Gazeuse couplée à la Spectrométrie de Masse (GC-MS) est un instrument de pointe pour **l'identification et la quantification de composés d'arômes volatils** applicable à l'analyse de l'arôme du vin. Elle permet, le plus souvent, après une étape d'extraction, de séparer de manière optimisée des composés d'arômes, dans une longue colonne de quelques dizaines de mètres. L'arrivée des molécules dans le spectromètre de masse entraîne leur fragmentation et leur détection. Cette empreinte massique est relativement spécifique à chaque composé d'arôme ce qui permet leur identification.

Dans cette approche l'usage d'étalons internes marqués (**dilution isotopique**), spécifiques à chaque composé d'arôme, permet d'améliorer la fiabilité du résultat en termes de justesse et de répétabilité, ce qui est nécessaire pour obtenir des résultats suffisamment performants pour les usages proposés par Kallosmé® Profils.

Kallosmé® Profils c'est aussi :

- La garantie d'une analyse fiable et performante, réalisée par **Nyséos**, le spécialiste français du dosage des composés d'arômes.
- Une prise en charge par votre laboratoire ICV qui transmet directement les vins à Nyséos.
- Un rapport d'analyse qui vous restitue :
 - > Les **valeurs** sur les **indices** (agrumes – exotique et fruité – fermentaire sur rosé, agrumes – exotique, fruité – fermentaire et végétal sur blanc).
 - > La **puissance aromatique globale**, somme de ces indices.
 - > Le positionnement de chaque échantillon par rapport à une base de données de plus de 180 références.
- Un **positionnement** graphique **des vins** pour analyser les résultats en un seul regard.



Kallosmé® Profils 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