

KiOfine®

Pour lutter contre les *Brettanomyces* dans vos vins.



Les levures de type *Brettanomyces* conduisent presque systématiquement à des défauts sensoriels et gustatifs majeurs qui interdisent l'accès aux marchés les plus rémunérateurs.

En partenariat avec KitoZyme, le Groupe ICV a développé une application originale à base de chitosane fongique, KiOfine® qui élimine ces germes d'altération.

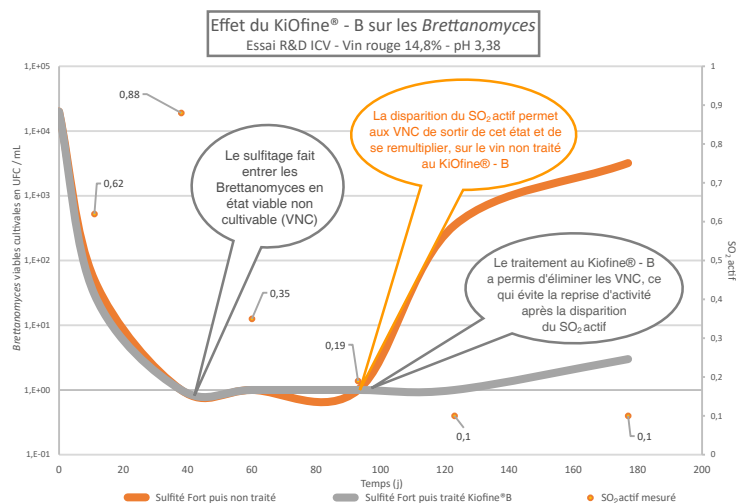
Ce traitement, facile à mettre en oeuvre, ouvre des perspectives nouvelles pour la maîtrise de la vinification, de l'élevage et de la conservation des vins.

KiOfine® est disponible en sachets (doses pour 25 ou 250 HL), ainsi qu'en galet (pour une utilisation directe en barrique ou sur de petits contenants).

Pourquoi utiliser KiOfine® - B ?

● Pour éliminer les *Brettanomyces* de vos vins

Dans plus de 90% des cas, la population baisse significativement suite au traitement. Les *Brettanomyces* viables non cultivables sont éliminées, elles aussi, par le KiOfine®.

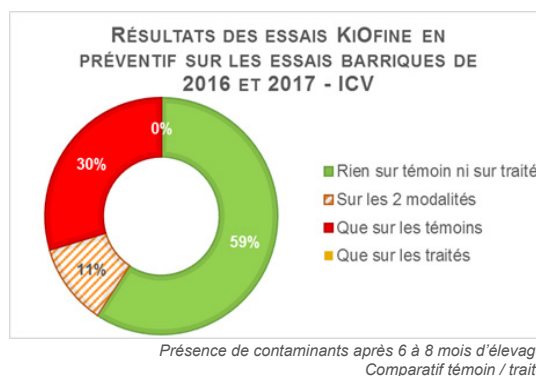


● Pour limiter le risque de développement de *Brettanomyces* lors de vos élevages

L'ICV a démontré sur plus de 25 situations différentes lors d'élevages en barriques neuves de vins contrôlés non contaminés à l'entonnage que KiOfine® pouvait avoir un effet préventif remarquable : la fréquence d'apparition à 6 mois est quasiment divisée par 4 passant de 41% à 11%.

En outre, lorsque des contaminants sont apparus sur les modalités traitées, leurs populations étaient 100 fois moins importantes que sur les barriques témoins, ralentissant ainsi la dégradation sensorielle des vins et laissant un peu plus de temps pour intervenir.

Pour jouer pleinement ce rôle KiOfine® doit être apporté à la dose standard de 4g/hL à l'entonnage et laissé en contact jusqu'au soutirage final. Il peut aussi s'utiliser sur des élevages avec staves ou copeaux, avec les mêmes objectifs !



● Pour la simplicité d'utilisation

Une dispersion de KiOfine® dans l'eau puis dans le vin avec une bonne homogénéisation assure une efficacité optimale. Cette simplicité de mise en oeuvre permet de traiter avec une grande souplesse de la fin de FA (même sous marc lors d'un délestage) à l'élevage (y compris en barrique) jusqu'à 15-20 jours avant le conditionnement : pas de matériel spécifique nécessaire, pas de formation particulière de vos cavistes.

● Pour l'absence d'effet sur les levures fermentaires

Une population normalement active de *Saccharomyces*, même en fin de FA, n'est pas affectée par l'addition de KiOfine®. En cas de contamination accidentelle précoce, vous pouvez intervenir avant que les *Brettanomyces* ne produisent leurs composés indésirables.

● Parce que KiOfine® est non allergène

Nouveau !

KiOfine® existe en galets !

KiOfine® - Drop



Plus besoin de peser la dose exacte et de transporter jusqu'au chai le KiOfine® en poudre !

KiOfine® - Drop facilite le dosage sur des petits contenants comme les **barriques** ou les foudres. Chaque galet est légèrement surdosé pour un peu plus d'1 hL : avec 2 galets on traite une barrique de 220 ou 225 L à la dose recommandée.

KiOfine® - Drop élimine tout risque d'erreur de dosage sur vos barriques et **sécurise vos élevages**. Ajouté juste avant l'entonnage, KiOfine® - Drop se disperse naturellement et sans effort durant le remplissage.

Pour les traitements **curatifs**, un simple soutirage 15 à 20 jours après le traitement assure l'élimination du produit et des *Brettanomyces*.

Pour les traitements **préventifs**, l'addition se fait en début d'élevage avec une bonne homogénéisation (procédure fournie à la demande) et c'est le soutirage de fin d'élevage qui élimine le produit.

KiOfine®, c'est aussi :

Le choix d'un produit **naturel**, de **haute qualité** et en totale **conformité** :

- > D'origine fongique, il est garanti non allergène,
- > Conforme au Codex oenologique édité par l'OIV et aux normes alimentaires de la FAO,
- > Autorisé dans la Communauté Européenne y compris en vinification biologique.

Un **conditionnement** adapté aux ateliers de vinification.

- > Doses pour 25 ou 250 hL en poche aluminisée refermable
- > Galets individuels, pour le traitement des contenants bois, dosés pour un peu plus d'1 hL



Produit complémentaire.

La réalisation régulière d'**IGA** (Indice de Germes d'Altération) ou IGA Plus vous permet de suivre la présence effective de *Brettanomyces* dans vos vins et leur développement éventuel : vous pouvez alors décider d'intervenir en toute connaissance de cause.

Vous souhaitez essayer KiOfine® ? Parlez-en avec votre consultant.

Il est à votre service pour vous aider dans vos choix et vous accompagner dans l'atteinte de vos objectifs.

Beaumes de Venise: tél. 04 90 12 42 60
Béziers: tél. 04 67 62 00 24
Brignoles: tél. 04 94 37 01 90
Carcassonne: tél. 04 68 78 64 00
La Tour d'Aigues: tél. 04 90 07 47 10

Montpellier: tél. 04 67 07 04 80
Narbonne: tél. 04 68 41 04 35
Nîmes: tél. 04 66 64 70 82
Perpignan: tél. 04 68 54 84 84
Ruoms: tél. 04 75 88 00 81



Le saviez-vous ?

> Les *Brettanomyces* sont des **levures d'altération** qui produisent un ensemble de **composés indésirables** à partir de précurseurs présents dans votre vin ou votre moût : composés soufrés, acidités volatile et éthyl - phénols. Elles sont difficiles à éliminer, se contentant de très peu pour survivre et souvent très résistantes au SO₂ actif (jusqu'à plus de 1mg/L pour certaines souches).

> Des populations relativement faibles, de l'ordre d'un millier de cellules viables par mL, suffisent à **altérer presque irrémédiablement votre vin**. Même si une technique d'élimination des éthyl - phénols est autorisée depuis peu, elle est extrêmement coûteuse et ne règle qu'une partie du problème : il est donc particulièrement important d'**intervenir rapidement** lorsqu'on détecte la présence de *Brettanomyces* dans le vin par un contrôle micro-biologique spécifique.

La mise en place de plans de surveillance est d'ailleurs fortement recommandée.

GRUPE
ICV
L'art & l'expertise du vin

