

Pour relancer la fermentation !



Les arrêts de fermentation ne sont jamais une partie de plaisir. L'utilisation de la levure Lalvin ICV Rebond®, associée au protocole ICV de mise en oeuvre, permet de débloquent ces arrêts et réussir une fermentation complète.

Issue d'une collection de levures de Lallemand de la variété bayanus, particulièrement résistante à l'alcool, Rebond® a été sélectionnée par l'ICV pour ses aptitudes à réussir là où d'autres rencontrent régulièrement des difficultés.

Pourquoi choisir Lalvin ICV Rebond® ?

• Pour assurer votre reprise de la fermentation alcoolique

Dans de nombreuses situations, les arrêts de fermentation viennent **perturber l'organisation du travail** et la bonne gestion des profils sensoriels attendus : sur des matrices à forte teneur en alcool potentiel, à la fin des vendanges quand les pratiques de maîtrise de la fermentation tendent à se relâcher, lorsque les températures sont allées au-delà de la capacité de résistance de votre levure...

La levure Rebond® vous permet de réagir rapidement pour régler un problème qui pourrait s'amplifier avec, par exemple, une montée d'acidité volatile, le développement de germes d'altération ou des déviations analytiques et sensorielles majeures.

• Pour bénéficier d'une levure qui fait ses preuves

Depuis 30 ans, la levure Rebond® est la plus performante chez nos clients. Elle est en particulier capable de **résister à des teneurs élevées en éthanol**, ce qui est une caractéristique «normale» des arrêts de fermentation alcoolique. Sa survie, combinée au protocole spécifique pas à pas, lui permet de reprendre une activité fermentaire pour achever de consommer le glucose et le fructose résiduels.

Même s'il n'y a jamais de certitudes dans ce type de situation, Rebond® et son protocole constituent la solution qui a réussi **le plus fréquemment et le plus complètement** à reprendre les fermentations sur les nombreuses matrices de vins en arrêt, sur le terrain comme dans nos essais.

• Pour disposer d'une solution complète (levure et protocole)

Les équipes ICV ont testé en cave expérimentale plusieurs protocoles et de nombreuses levures pour établir la combinaison qui fonctionne le plus régulièrement. **Rebond®, et son protocole spécifique pas à pas**, constituent la solution la plus fiable de tous les essais. Contactez votre consultant ICV pour découvrir ce process et sa mise en oeuvre.

L'organisation du chantier et le respect des différentes étapes sont essentiels pour mettre le maximum de chances de votre côté : un arrêt de fermentation alcoolique n'est pas une situation banale !

• Parce qu'elle ne modifie pas le profil du vin en arrêt

Les reprises de fermentation peuvent s'accompagner de changements sensoriels liés à des microorganismes d'altération. La levure utilisée pour la reprise de fermentation peut, elle aussi, induire des modifications du profil.

Avec Rebond®, ce n'est pas le cas. Elle ne produit pas d'odeurs soufrées et, en respectant le protocole ICV, elle **maintiendra les caractéristiques sensorielles** que vous aviez au moment de l'arrêt.





Le saviez-vous ?

Pendant la fermentation, les levures prélèvent le glucose et le fructose du moût, en proportions initiales égales, pour les transformer en éthanol. Le plus fréquemment la vitesse de consommation est plus élevée pour le glucose, pour lequel la plupart des *Saccharomyces cerevisiae* possèdent des pompes de transport plus nombreuses ou plus efficaces.

Lors des arrêts de fermentation, la teneur en fructose est donc généralement plus élevée. Néanmoins une levure plus «glucophile» que «fructophile» n'est pas un inconvénient puisque, de toute façon, elles possèdent tous les transporteurs pour ces 2 formes de sucres et, dans la quasi-totalité des cas, elles les consomment jusqu'au bout.

REBOND®, c'est aussi :

La garantie d'une levure fiable et performante

- > Sélectionnée par Lallemand, testée et validée par le Groupe ICV.
- > 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 galactose* – (*ex bayanus*), n'ayant fait l'objet d'aucune manipulation génétique.
- > Conforme au Codex œnologique édité par l'OIV.
- > Une DDM (Date de Durabilité Minimale) de 4 ans.

Un conditionnement adapté à toutes vos cuves

- > Sachet de 500 g pour le levurage de 165 hL de vin en arrêt de fermentation : dose recommandée 30 g/hL.
- > Sachet aluminisé sous vide, véritable barrière à toute oxydation ou prise de lumière.



+ complémentaire :

Produit

Sur les arrêts de fermentation, en rouge, quand la fermentation malo – lactique n'est pas faite, il est important d'éviter les risques de piqûre lactique.

Pendant la phase de préparation du levain de reprise de fermentation alcoolique avec Rebond®, nous vous conseillons vivement d'inoculer votre cuve avec **MLPrime™** pour consommer rapidement l'acide malique, sans production d'acidité volatile ni consommation des sucres.

Rebond® 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

Bordeaux : T. 06 08 73 58 51

Béziers : T. 04 67 62 00 24

Carcassonne : T. 04 68 78 64 00

Grand Beaujolais : T. 04 74 03 50 82

Montpellier : T. 04 67 07 04 80

Narbonne : T. 04 68 41 04 35

Nîmes : T. 04 66 64 70 82

Perpignan : T. 04 68 54 84 84

Provence : T. 04 94 37 01 90

Ruoms : T. 04 75 88 00 81

Tain l'Hermitage : T. 04 75 08 44 33

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

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

GROUPE
ICV 

L'art & l'expertise du vin

