

Noblesse®

Donnez de la valeur à vos élevages.



L'élevage sur lies est une technique éprouvée pour développer les qualités de vos vins. Pour des raisons de temps, de qualité des lies ou de risques microbiologiques, sa mise en œuvre est souvent difficile ou aléatoire.

Pour vous permettre dans tous les cas de stabiliser le meilleur de vos vins, utilisez Noblesse® : une solution composée à 100% de levures inactivées, validée par le Groupe ICV.

Le saviez-vous ?

L'autolyse est le processus qui conduit à la libération de l'ensemble des composants structurels et internes de la levure dans le vin. Sa durée dépend principalement de la température et de la richesse en polyphénols du milieu. La remise en suspension régulière des lies homogénéise la masse de vin, permettant ainsi un suivi sensoriel plus précis. Par ailleurs, elle accélère le phénomène d'autolyse et limite les risques d'odeurs soufrées liées à la compaction des lies de levures ayant réalisé la fermentation alcoolique.

Sur un vin rouge classique, l'autolyse prend de 3 à 6 mois en fonction de la température d'élevage et de la régularité des bâtonnages. Sur un vin blanc ou rosé, elle est 2 à 3 fois plus rapide.

Pourquoi opter pour Noblesse® ?

• Pour ses effets positifs sur le profil sensoriel du vin

Les composés de la levure, libérés lors de son autolyse :

- > stabilisent les **arômes mûrs** de vos raisins ou de vos vins,
- > apportent du **volume en bouche** et de la **sucrosité**,
- > améliorent la **texture** en limitant fortement les sensations agressives dues à l'éthanol au-delà de 13% vol,
- > rééquilibrent les **sensations boisées** en adoucissant les sensations tanniques, notamment en associant Noblesse® et barrique ou staves,
- > gomment en partie l'amertume finale.

La qualité de la levure présente dans Noblesse® et sa préparation spécifique pour une autolyse progressive, assurent à Noblesse® des effets **stables dans le temps** et **reproductibles**.

Vous pouvez l'utiliser seul, sur un vin clarifié, ou en complément de vos lies légères de fermentation.

• Pour faciliter vos élevages

La mise en œuvre est **simple** et **rapide** : mélangez Noblesse® avec quelques litres du vin ou du moût à traiter et réincorporez dans la cuve.

Un **bâtonnage** régulier, combiné ou non à l'apport d'oxygène en fonction des choix d'élevage, favorise l'autolyse des levures.

Vous gagnez également du temps par rapport à un élevage classique sur lies légères. Les premiers résultats sont perceptibles à partir de quelques semaines sur les blancs ou les rosés et après 3 à 4 mois sur les rouges, selon leur richesse polyphénolique.





• Pour limiter les risques œnologiques

En clarifiant votre vin par simple soutirage avant l'élevage, vous réduisez le risque de **contamination** par des micro-organismes indésirables. Vous pouvez ensuite apporter la biomasse nécessaire à un élevage sur lies avec Noblesse®, exclusivement constitué de **levures inactivées** de ***Saccharomyces cerevisiae***.

Si vous travaillez avec la micro-oxygénation, le pouvoir tampon de la biomasse de Noblesse® **limite** les risques d'impacts négatifs du **surdosage** de l'oxygène, particulièrement après la FML.

Enfin, l'inactivation de la levure contenue dans Noblesse® **élimine l'activité sulfite réductase** qui pourrait, lors de l'élevage, générer la production d'odeurs soufrées.

Recommandations d'emploi :

La dose recommandée est de 30 g / hL, à adapter en fonction du stade de mise en œuvre et du type de moût ou de vin auquel elle est destinée.

Les levures inactivées de Noblesse® doivent être mélangées à 5 à 10 fois leur poids d'eau ou de moût ou de vin pour être ensuite additionnées à la cuve ou aux barriques. Récupérez et réincorporez aussi le fond de votre bac de mélange.

Le brassage régulier de votre cuve ou de vos barriques, avec ou sans apport d'oxygène, est recommandé afin de favoriser la libération des composants de la levure.

Noblesse® c'est aussi :

- > Une levure *Saccharomyces cerevisiae* isolée et sélectionnée par l'équipe Recherche et Développement du Groupe ICV, plus de 30 années d'expérience dans la sélection de levures pour la vinification !
- > Multipliée, inactivée et emballée par la société Lallemand, leader mondial dans la production de levures pour l'œnologie.
- > Le choix d'un produit naturel et en totale conformité au règlement Européen, au Codex œnologique et aux normes alimentaires de la FAO.
- > Un conditionnement adapté aux ateliers de vinification et respectueux de l'environnement.

Produit complémentaire

Les staves Maestro®, Suavissimo® ou Crescendo® utilisées en combinaison avec Noblesse® permettent d'obtenir dans des délais courts et à coût modéré des profils où le boisé est fondu, le fruité plus intense et la longévité améliorée.



Noblesse® vous intéresse ? 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 : T. 04 90 12 42 60	Montpellier : T. 04 67 07 04 80
Béziers : T. 04 67 62 00 24	Narbonne : T. 04 68 41 04 35
Brignoles : T. 04 94 37 01 90	Nîmes : T. 04 66 64 70 82
Carcassonne : T. 04 68 78 64 00	Perpignan : T. 04 68 54 84 84
La Tour d'Aigues : T. 04 90 07 47 10	Vallon Pont d'Arc : T. 04 75 88 00 81