

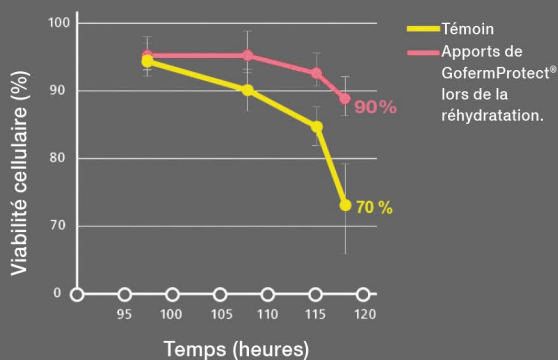
GofermProtect®

La solution préventive pour faciliter vos fermentations.



Les concentrations élevées en sucre, les faibles turbidités ou des températures extrêmes de fermentation conduisent très souvent à des fermentations languissantes voire à des arrêts. GofermProtect®, ajouté à l'eau de réhydratation de votre levure, libère stérols et oligoéléments biodisponibles et sécurise ainsi cette étape primordiale.

Effet du GofermProtect® sur la viabilité des levures en fin de FA



Source : Lallemant / INRA

Pourquoi utiliser GofermProtect® ?

• Pour sécuriser votre fermentation alcoolique

> **Le renforcement de votre levure** par l'addition de GofermProtect®, juste avant le levurage, lui assure **une meilleure implantation**. Elle tire alors le meilleur parti de tous les éléments nutritifs du moût.

> Avec GofermProtect®, la survie de votre population de levures en fin de fermentation alcoolique (FA) est améliorée de 45% à 110% suivant les moûts. Cette meilleure viabilité **limite les risques de fin de FA languissante ou d'arrêt**, pour autant que les autres points clés de la FA soient respectés (nutrition, O₂, température...).

> GofermProtect® : un atout particulièrement efficace pour les raisins très mûrs (>14%), les jus bien clarifiés (<150 NTU) ou lors de fermentations à températures difficiles pour la levure (<15°C ou > 28°C).

• Pour limiter les risques de déviations sensorielles

Dans des moûts très riches en sucre ou très clarifiés, le choc initial subi par la population de levures conduit très souvent à la production de composés soufrés malodorants, difficiles à éliminer. GofermProtect® **diminue significativement** la production de tels **arômes négatifs**.

En réduisant fortement la durée de la fin de FA, GofermProtect® est une assurance supplémentaire pour **éviter la contamination de votre vin** par des bactéries acétiques ou lactiques ou des levures de type *Brettanomyces*. La présence de ces micro-organismes peut altérer votre vin de manière quasi irréversible.



• Pour optimiser la gestion de vos cuves et l'organisation du travail en cave

Relancer une fermentation languissante ou réaliser un levain de reprise perturbe l'organisation du travail en cave et repousse la réalisation de vos élevages ou de vos assemblages. Avec GofermProtect®, **vous gagnez du temps** sur l'occupation de la cuverie, vous limitez les risques d'arrêt de FA et vous pouvez ainsi **présenter plus vite les vins à vos acheteurs**.

GofermProtect®, c'est aussi :

• La garantie d'un produit fiable et performant :

- > Résultat de la recherche conduite par l'INRA et Lallemand, faisant l'objet du brevet NatStep®.
- > Testé et sélectionné par l'équipe du service Recherche et Développement du Groupe ICV, plus de 30 ans d'expérience dans la maîtrise des fermentations !
- > Produit, séché et emballé par la société 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 :

- > Issu de levures naturelles *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.
- > Labellisé OMRI

• Un conditionnement adapté aux ateliers de vinification et respectueux de l'environnement :

- > Sachet de 2,5 kg / outre de 10 kg (DLUO : 4 ans)
- > Une réduction du nombre d'emballages pour les outres transportées en carton.



Produit complémentaire

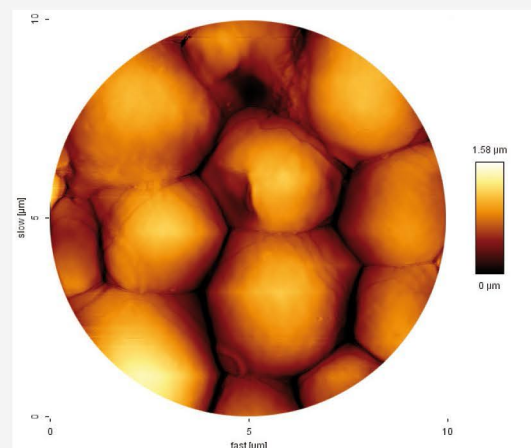
GofermProtect® ne se substitue pas aux nutriments azotés. En cas de carence sur votre moût ou vos raisins, les produits de la gamme Fermaid® sont un complément idéal et nécessaire pour sécuriser vos fermentations.

Le saviez-vous ?

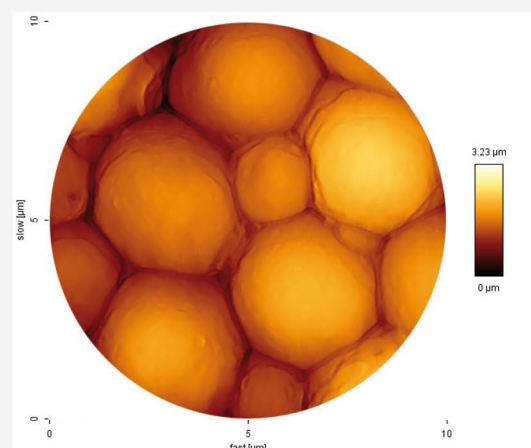
Les stérols sont des composants de la paroi cellulaire de la levure qui lui permettent de résister à l'effet toxique de l'éthanol qu'elle produit. La teneur en stérols de chaque cellule en fin de FA résulte :

- > du stock de la population initiale,
- > du nombre de divisions nécessaires à la colonisation complète du moût,
- > des phytostérols initialement contenus dans le moût,
- > des apports au moment du levurage.

Plus généralement, toutes les pratiques qui enrichissent la population de levures en stérols sécurisent la FA.



Cellules de levures réhydratées **sans GofermProtect®**



Cellules de levures réhydratées **avec GofermProtect®**

Vous souhaitez essayer GofermProtect® ? 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

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