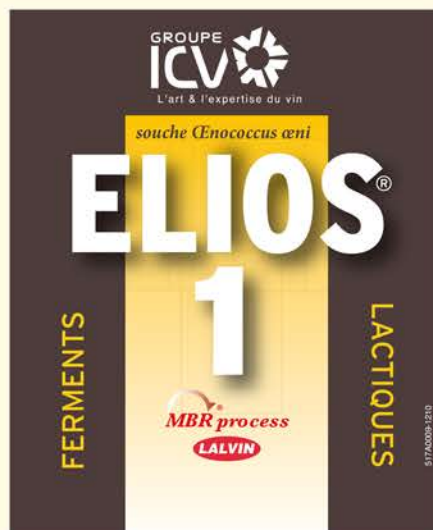


Siège social :
Institut Coopératif du Vin

La Jasse de Maurin
34 970 LATTES
Tél : 04 67 07 04 90
Fax : 04 67 07 04 95

www.icv.fr



L'ICV a isolé, sélectionné et testé un nouveau ferment malolactique : **ELIOS-1**.

ELIOS-1 est multiplié, lyophilisé et emballé par Lallemant,

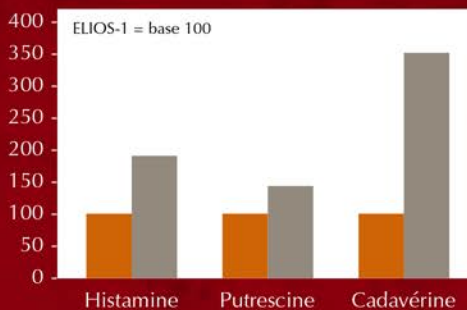
ELIOS-1 est une bactérie malolactique naturelle sélectionnée du genre *Oenococcus oeni* ; elle n'a pas fait l'objet de manipulation génétique lors de son isolement, de sa sélection ou de sa production. Ce n'est pas un organisme génétiquement modifié (non OGM).

ELIOS-1 est conforme au Codex œnologique édité par l'OIV et aux normes alimentaires de la FAO, en particulier pour l'absence de métaux lourds et de toxines fongiques.

Effet de ELIOS-1 sur la teneur des vins rouges en amines biogènes. Vin rouge de SYRAH, 2001.

Essai du Département R&D ICV.

n ELIOS-1 n Non inoculé



Légende :

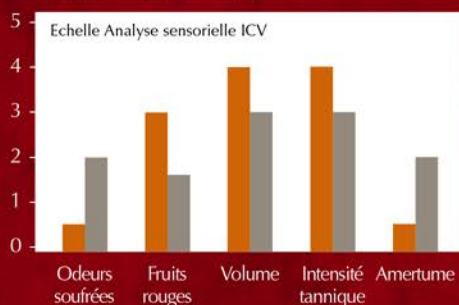
Histamine : amine biogène réputée à fort effet allergène. En Suisse, le niveau maximal légal est de 10 mg/L.

Putrescine : amine biogène à forte odeur animale (de type mauvaise haleine !).

Cadavérine : amine biogène à forte odeur animale (de type urine et mauvaise haleine).

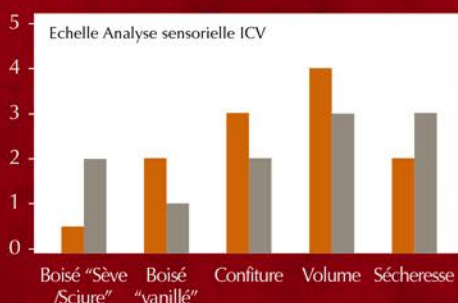
Effet de ELIOS-1 sur le style sensoriel d'un vin rouge de SYRAH, fermentation malolactique en cuve. Essai du Département R&D ICV, 2003. Analyse sensorielle 3 mois après la fermentation.

n ELIOS-1 - n Non inoculé



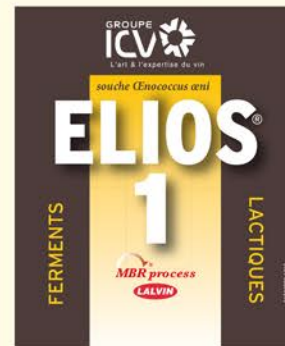
Effet de ELIOS-1 sur l'évolution du profil sensoriel d'un vin rouge de SYRAH, fermentation malolactique en barriques neuves. Millésime 2002. Analyse sensorielle après 12 mois en bouteille.

n ELIOS-1 - n Non inoculé



Légende :

Boisé " Sève / Sciure " : descripteur aromatique correspondant à des arômes de bois vert
Boisé " Vanillé " : descripteur aromatique correspondant à des arômes doux et épicés.



Bactérie malolactique naturelle isolée en 2000 sur le terroir de Tuchan (Languedoc, France), par l'ICV.

Ce ferment malolactique a été sélectionné pour :

- **maîtriser la fermentation malolactique** et limiter le développement des germes d'altération (Lactobacilles, Pédicoques, et Brettanomyces) **dans les vins rouges des zones méditerranéennes**,
- développer les arômes de confiture de fruits rouges et de poivre, et du volume et de la concentration en bouche.

Principales caractéristiques techniques

- Dégradation rapide, complète et régulière de l'acide malique dans la plupart des **vins rouges méditerranéens et rhodaniens** : Degrés et polyphénols totaux élevés.
- Faible production d'acidité volatile dans les bonnes pratiques de FML : en l'absence de sucres résiduels et avec un sulfitage homogène dans la semaine qui suit la fin de la dégradation de l'acide malique.
- Faible production d'amines biogènes.
- Faible production de composés soufrés à odeurs désagréables.

Conditions optimales d'utilisation

- Température de la cuve homogène et stable comprise entre 18°C et 25°C.
- pH supérieur à 3,4 dans les vins rouges.
- Pas de SO₂ Libre dosable (>10 mg/l) ni de SO₂ Total supérieur à 50 mg/l.
- Au delà de 14%vol, le pH doit être supérieur à 3,5 et le SO₂ Total inférieur à 35 mg/l.

Précautions d'emploi

- Bactérie hétérofermentaire qui peut produire de l'acidité volatile à partir des sucres résiduels.
- Ne pas utiliser sur des cuves ayant reçu plus de 10 grammes cumulés de SO₂ par hectolitre au cours de la vinification.
- **Voir votre œnologue – conseil lorsque les conditions optimales d'utilisation ne sont pas toutes réunies.**

Les utilisations actuelles

- Vins rouges méditerranéens et rhodaniens, pour maîtriser le délai de la fermentation malolactique et assurer la prévention contre les germes d'altérations (bactéries Lactobacilles, Pédicoques ; levures Pichia et Brettanomyces).
- Vins rouges de cœur de marché pour développer l'intensité des arômes variétaux frais et l'intensité du milieu de bouche. Bonne complémentarité sensorielle sur les vins fermentés avec les levures ICV-GRE et ICV-D21.
- Vins rouges de haut de gamme issus de raisins parfaitement mûrs pour développer des arômes de fruits frais et de réglisse et l'intensité tannique en milieu de bouche. Synergie sensorielle sur les vins fermentés avec les levures ICV-D80 et ICV-D21. Réorientation des vins fermentés avec la levure ICV-D254 vers des arômes plus frais et des tanins plus perceptibles en milieu de bouche.
- En Californie : développement des caractères variétaux frais et intenses du Pinot Noir ; réorientation du style aromatique des vins de Zinfandel issus de raisins très mûrs pour éviter les arômes éthers et la sécheresse tannique classique de ce cépage.