

AGENTS DE COLLAGE, LA NOUVELLE GÉNÉRATION



IOC présente depuis maintenant dix ans des alternatives de collage innovantes et naturelles à base de matières biosourcées, non allergènes et non animales.

VINOFINE ROUGE™

L'alternative végétane de référence pour se passer de gélatine en vin rouge

- Une efficacité unique, prouvée par 4 années de projet collaboratif
- Un meilleur respect des arômes, reconnu par les utilisateurs
- Un coût maîtrisé



Dose d'emploi indicative : 2 à 15 g/hL



1 à 2 semaines de contact

QI NO[OX]™

Atténue les teintes évoluées et les défauts liés à l'oxydation

- Biopolymères végétaux (chitosane, protéine de pois) et bentonite
- Auxiliaire technologique alternatif à la caséine et à la PVPP
- Regain de fraîcheur et rajeunissement de la teinte des vins oxydés



Dose d'emploi indicative : 15 à 50 g/hL



1 à 2 semaines de contact

FYNEO™

Alternative innovante et respectueuse destinée au collage des vins blancs, rosés et rouges

- Concentré de protéines levuriennes à très forte densité de charge
- Élimination des finales dures et amères, alternative à l'albumine
- Respect des qualités organoleptiques des vins



Dose d'emploi indicative : 2 à 30 g/hL



1 à 3 semaines de contact

GOMMES ARABIQUES, LES ENROBANTES

FLASHGUM™ R / FLASHGUM™ R MF (MICROFILTRÉ)

Renforce la rondeur, la sucrosité des vins et réduit l'astringence

- La référence de gomme arabique enrobante provenant d'acacia Seyal
- FLASHGUM™ R MF : version finement filtrée garantissant l'impidité, stabilité et bonne filtrabilité du vin.



Dose d'emploi indicative : 4 à 12 cl/hL



Action instantanée et sur le plus long terme

STABILISANTS MICROBIOLOGIQUES



La famille des chitosanes est large de diversité et d'applications. Véritables agents non allergènes, végans et sains, certains de ces polymères de chitine possèdent des propriétés antimicrobiennes particulièrement puissantes.

BACTILESS NATURE™

Maîtriser les bactéries d'altération et retarder la fermentation malolactique

- Formulation végétane, non allergène et compatible BIO à base de biopolymères d'origine fongique
- Réduction des populations bactériennes lactiques et acétiques dans les moûts et vins
- Alternative au SO₂ avec spectre d'action plus large que celui du lysozyme

LOW SO₂ SOLUTIONS



Dose d'emploi indicative : 20 à 50 g/hL



10 jours de contact

NO BRETT INSIDE™ NO BRETT INTABS™

Élimination naturelle des populations de *Brettanomyces bruxellensis*

- Chitosane anti-microbien spécifique d'origine fongique (*A. niger*), non animale
- Déstructuration de la barrière membranaire, mort et sédimentation des cellules de *Brettanomyces*
- NO BRETT INTABS™ : Solution simple d'emploi (pastilles effervescentes) pour l'élimination des *Brettanomyces* dans les vins élevés en barrique

LOW SO₂ SOLUTIONS



Dose d'emploi indicative : 4 g/hL ou 2 pastilles par barrique



10 jours de contact

Utilisable en Bio



LA MISE EN BOUTEILLE



Revelons votre différence

Nous contacter :
ioc@iocwine.com
www.ioc.eu.com



Revelons votre différence

ALTERNATIVES-LIES ET MANNOPROTÉINES

Véritables contributeurs aux équilibres de bouche et à l'expression aromatique, les levures spécifiques inactivées et mannoprotéines levuriennes ne manquent pas d'atouts pour mettre en valeur vos vins : rondeur et atténuation des sensations agressives, longueur en bouche, complexité et stabilisation sont autant de bienfaits liés à leur utilisation.

GAMME PURE-LEES™



Levures inactivées ultra-innovantes



Affinage et protection des vins



Précision et rapidité

ultiMA GAMME ULTIMA™



Formulations 100 % solubles à base de mannoprotéines



Finition instantanée juste avant une mise en bouteille des vins (ou 24 heures avant microfiltration)

PURE-LEES LONGEVITY™ LALLEMAND

Protéger les vins contre l'oxydation pendant la conservation ou l'élevage



Dose d'emploi indicative : 20 à 40 g/hL

- Consommation rapide d'oxygène dissous dans le vin (travaux menés en partenariat avec INRAE)
- Limitation du risque éthanal
- Apport de volume en bouche et rondeur (libération de polysaccharides)



Action immédiate et protégée durant le temps de contact

PURE-LEES DELICACY™ LALLEMAND

Sublimier avec délicatesse la texture des vins rouges



Dose d'emploi indicative : 20 à 40 g/hL

- Intégralité d'une levure spécifique sous forme ultra-fragmentée (procédé HPH™)
- Enrobage optimal des tanins et assouplissement du vin, en quelques jours d'action
- Maintien de la structure de fond



Action rapide (5 jours), un contact prolongé reste possible

PURE-LEES ELEGANCY™ LALLEMAND

Révéler l'élégance structurale des vins rouges



Dose d'emploi indicative : 20 à 40 g/hL

- Concentré d'insoluble d'une levure spécifique ultra-fragmentée (procédé HPH™)
- Adsorption optimale des tanins les plus durs, amers, astringents, en quelques jours d'action
- Élimination des structures agressives



Action rapide (5 jours), un contact prolongé reste possible

ULTIMA FRESH™

Rétablir l'équilibre en bouche



Dose d'emploi indicative : 5 à 25 g/hL

- Rééquilibrage des vins à maturité phénolique décalée par rapport à la maturité technologique
- Fraîcheur en bouche
- Longueur, corps et volume



Action instantanée

ULTIMA SOFT™

Gras et enrobage de l'acidité



Dose d'emploi indicative : 5 à 25 g/hL

- Intégration de l'acidité
- Rondeur et diminution de la sécheresse
- Salinité et persistance aromatique



Action instantanée

ULTIMA JUMP™

Préservation et rafraîchissement aromatique des vins



Dose d'emploi indicative : 5 à 20 g/hL

- Diminution de la vulnérabilité des arômes à l'oxydation
- Netteté et fraîcheur du fruité
- Diminution des caractères oxydatifs (amertume, fruits mûrs)



Action instantanée



TANINS

Nos sélections de tanins visent à protéger de l'oxydation et contribuer à la structure et au volume en bouche sans renforcer l'astringence.

VOLUTAN™

Equilibre et durabilité des vins

- Tanin 100 % issu de raisin blanc
- Structure, volume, souplesse et conservation des vins
- Disponible avec prestation de mise en solution



Dose d'emploi indicative : 5 à 20 g/hL ou 10 à 40 ml/hL



Action instantanée et sur le plus long terme

* Utilisable en NOP uniquement pour la version poudre.



GAMME ESSENTIAL™



Assemblage de tanins d'excellence



Diversité des meilleures essences végétales



GAMME PRIVILÈGE™

ESSENTIAL PASSION™

Révélation de l'intensité fruitée des vins

- Assemblage de tanins de cerisier et tanins galliques
- Fraîcheur et mise en valeur des arômes variétaux fruités du vin
- Correction de l'agressivité structurale des vins



Dose d'emploi indicative : 1 à 15 g/hL



Action instantanée et sur le plus long terme

ESSENTIAL OAK SWEET™

Rondeur, complexité et équilibre

- Assemblage de tanins de chêne français
- Complexité en bouche
- Contribution à la douceur et à l'élégance du vin



Dose d'emploi indicative : 0,5 à 10 g/hL



Action instantanée et sur le plus long terme

ESSENTIAL OAK BARREL™

Volume et intensité aromatique

- Assemblage d'ellagitanins extraits du cœur de bois de chêne français
- Assouplissement du vin et préservation des notes vanillées
- Mise en valeur du volume et de la structure du vin



Dose d'emploi indicative : 0,5 à 10 g/hL



Action instantanée et sur le plus long terme

PRIVILÈGE BLEU™

Finesse et complexité

- Assemblage de tanins ellagiques extraits du bois de chêne blanc américain
- Sensation d'onctuosité et de volume en bouche
- Libre expression de la complexité aromatique des vins



Dose d'emploi indicative : 0,5 à 5 g/hL



Action instantanée et sur le plus long terme

PRIVILÈGE NOIR™

Structure et équilibre aromatique

- Assemblage de tanins de chêne français et proanthocyanidiques de merisier
- Structure et ampleur des vins renforcées
- Respect de l'équilibre entre fruits rouges et fruits noirs



Dose d'emploi indicative : 0,5 à 5 g/hL



Action instantanée et sur le plus long terme