

ZEPHYR

La maîtrise du profil sensoriel de vos vins est votre priorité !

ZEPHYR
Un souffle de douceur
pour sublimer vos arômes



Zephyr® est la nouvelle enzyme des raisins de qualité pour maîtriser le profil sensoriel de vos vins :

- . Expression aromatique fruitée et fraîche
- . Tanins enrobés et volume en bouche exceptionnel
- . Extraction précoce et clarification dès le décuvement
- . Utilisation facile et pratique avec une formulation liquide
- . Rentabilité de production améliorée

Conçu pour favoriser les extractions précoces des composés les plus intéressants de la pulpe et de la pellicule des raisins rouges encuvés, Zephyr® est un véritable atout pour valoriser vos vins rouges, des Premium aux Icônes.

Pourquoi choisir Zephyr® ?

► Pour maîtriser le profil sensoriel de vos vins

En fragilisant les cellules de la pulpe et de la zone sous pelliculaire, Zephyr® contribue largement à l'**extraction préférentielle des polyphénols les plus nobles** de vos raisins. La spécificité de sa formulation unique favorise la sortie précoce et la stabilisation de composés qui déterminent :

- Une expression aromatique **fruitée et fraîche**.
- Du **volume en bouche** et de la longueur sans agressivité finale.
- Un **enrobage** étonnant de la structure tannique y compris sur les raisins à maturité phénolique imparfaite, avec une bonne stabilité de la couleur.

► Pour élaborer des vins conformes à vos exigences et à celles du marché

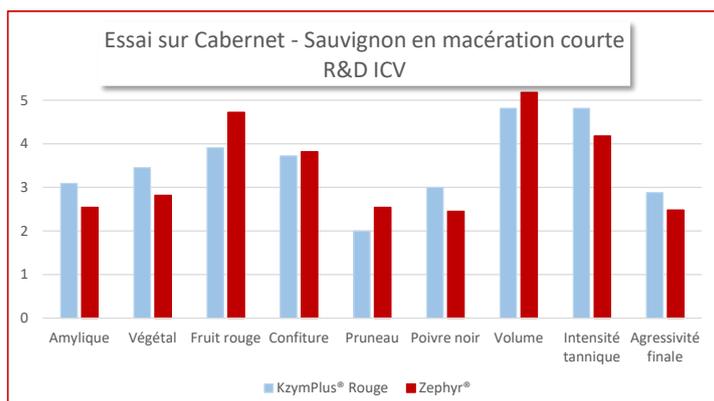
La meilleure maîtrise de vos extractions et l'action complémentaire de dépectinisation de Zephyr® contribuent à :

- Une **extraction précoce**, avant la phase alcoolique, permettant de tirer le meilleur parti des caractéristiques positives de vos raisins.
- Une **clarification dès le décuvement** pour pouvoir à la fois **éviter les odeurs soufrées** et démarrer vos programmes d'élevage et / ou de travail avec l'oxygène de manière efficace.

► Pour améliorer la rentabilité de votre production

En utilisant Zephyr® :

- Vous améliorez votre rendement de vinification, avec l'assurance d'**un retour sur investissement positif**.
- Vous perdez moins de temps pour vos soutirages et vos vins se filtrent plus facilement.
- Vos vins peuvent donc être présentés à vos acheteurs très tôt après la fin des fermentations.



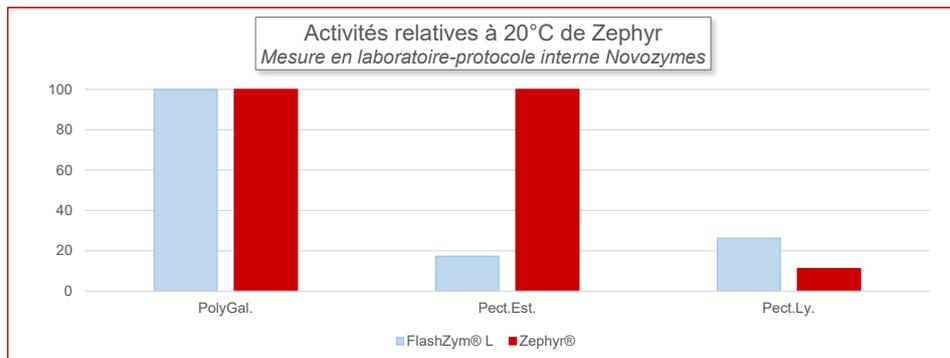
► Pour sa facilité de mise en œuvre

La **forme liquide** de Zephyr® rend très facile son dosage.

Pour cela, utilisez un broc gradué, mesurez la quantité pour la journée et diluez-la dans au moins **5 à 10 fois son volume d'eau** pour améliorer l'homogénéité de sa répartition. Ajoutez la préparation au fur et à mesure de l'encuvage ou à la fin de chaque demi-journée (pour la quantité de raisin entrée).

Si'il vous en reste en fin de journée, la préparation diluée peut se conserver au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

Le bidon, correctement refermé et conservé à température de réfrigérateur, se conserve au moins jusqu'à la DDM (Date de Durabilité Minimale) indiquée sur l'emballage.



Zephyr® c'est aussi :

► La garantie d'une formulation originale, fiable et performante :

- Sélectionnée et validée par l'équipe Recherche et Développement du Groupe ICV, plus de 20 ans d'expérience dans l'application des enzymes à la vinification !
- Produite, purifiée et contrôlée par la société **Novozymes**, principal producteur d'enzymes pour le marché du vin, certifiée ISO 9001 et 14001.

► Le choix d'un produit naturel et en totale conformité :

- Enzymes naturelles produites par *Aspergillus niger* et *Aspergillus aculeatus*, n'ayant fait l'objet d'aucune manipulation génétique.
- Conforme au Règlement Européen et au Codex œnologique édité par l'OIV.
- Autorisé en vinification biologique (utilisation sur phase liquide uniquement).

► Un conditionnement adapté aux ateliers de vinification de raisins encuvés et respectueux de l'environnement :

- **Bidon de 1L** pour le traitement de 25 à 50 tonnes de vendange.
- Date de Durabilité Minimale (DDM) : 3 ans.
- Un choix de matériaux combinant carton et plastique recyclables.

Produit complémentaire

En complément de l'utilisation de Zephyr®, nous vous recommandons le **nutriment Fermaid®O**.

Ce nutriment totalement organique a été sélectionné pour compenser les déficits moyens à faibles en azote assimilable et pour ses effets positifs sur le profil sensoriel doux et mûr. La synergie de ces deux produits est bénéfique tant sur le plan technologique que sur les aspects organoleptiques.

Vous souhaitez essayer Zephyr® ?

Parlez-en avec votre consultant ICV.

Il est à votre service pour vous aider dans vos choix et vous accompagner dans l'atteinte de vos objectifs.

Beaumes de Venise: tél. 04 90 12 42 60
Béziers: tél. 04 67 62 00 24
Brignoles: tél. 04 94 37 01 90
Carcassonne: tél. 04 68 78 64 00
La Tour d'Aigues: tél. 04 90 07 47 10

Montpellier: tél. 04 67 07 04 80
Narbonne: tél. 04 68 41 04 35
Nîmes: tél. 04 66 64 70 82
Perpignan: tél. 04 68 54 84 84
Ruoms: tél. 04 75 88 00 81
Tain l'Hermitage: tél. 04 75 08 44 33



Le saviez-vous ?

Chaque formulation enzymatique est réfléchiée en fonction de ses applications, en particulier pour assurer une efficacité optimale aux températures et pH où elle sera mise en œuvre.

Zephyr® fonctionne idéalement dans la plage **20°C à 40°C**, c'est-à-dire celle qui correspond aux macérations en rouge.

Si vous devez en revanche choisir une formulation pour le pressurage et la clarification de vos blancs ou rosés, nous vous conseillons de vous tourner plutôt vers **KZymPlus® Blanc&Rosé FCE** ou vers **TopZym® FCE**.



ZEPHYR, la nouvelle enzyme des raisins rouges de qualité pour maîtriser le profil sensoriel de vos vins.

- Expression aromatique fruitée et fraîche
- Tanins enrobés et volume en bouche exceptionnel
- Extraction précoce et clarification dès le décuage
- Utilisation facile et pratique avec une formulation liquide
- Rentabilité de production améliorée