



### Viticulture et Œnologie

## Pour parler d'avenir rendez-vous sur le stand ICV 0401 Hall 3 Allée B

Chaque jour, des experts ICV vous accueillent pour des échanges et des dégustations autour de thématiques innovantes.



### Mardi 20 novembre

### Certifier une exploitation ou un groupe d'exploitations en HVE : pourquoi ? Comment ?

Quelle certification choisir pour valoriser une démarche environnementale au sein d'une exploitation viticole ou d'une cave ?

Quelles sont les exigences de HVE, quelles sont les étapes pour obtenir la certification ?

Comment mettre en place une démarche collective au sein d'une cave coopérative ?

Les consultants du Groupe ICV associent leurs compétences en viticulture et en management de la qualité pour proposer aux vignerons des accompagnements sur mesure.

Sur le stand pour répondre à vos questions, venez rencontrer Victor Dubois (Chargé de mission HVE), Jacques Rousseau (Responsable des services viticoles) et Patrice Montagné (Responsable des services Qualité et Développement durable).



## Excellence des vins rosés de la coopération provençale : professionnels et amateurs ont-ils les mêmes préférences ? Comment rester dans la course ?



Les rosés des caves coopératives de Provence ont le vent en poupe et leur part de marché ne cesse de progresser. Couleur extra pâle, arômes intenses, sucrosité en bouche sans sucres, fraîcheur... Des profils sont-ils plébiscités à la fois par les consommateurs et par les professionnels ? Comment les vigneronns peuvent-ils rester techniquement dans la course ?

Pour répondre à ces questions, le centre œnologique ICV Provence organise depuis 5 ans un événement inédit et riche d'enseignements : le **panel de dégustation**. Ce panel met en parallèle les résultats de dégustation d'un jury professionnel et d'un jury amateur : cette année la dégustation a porté sur 50 vins rosés 2017.

Venez partager la **dégustation des meilleurs vins** de la Provence avec des œnologues consultants du centre ICV Provence.

## Comment garantir et optimiser le remplissage de vos bouteilles ou BIB® ?



Obligation réglementaire et exigence spécifique pour les standards IFS et BRC, le contrôle métrologique du remplissage au conditionnement doit être maîtrisé par l'embouteilleur, au même titre que la traçabilité. L'embouteilleur est responsable, tant au civil qu'au pénal, des incidents qui pourraient survenir ultérieurement, y compris des problèmes de remplissage.

En cas de sous-remplissage, les embouteilleurs sont exposés à des risques d'amendes, de réclamations clients et d'écarts lors des audits.

Quelles sont les méthodes et les contrôles à réaliser pour être conforme vis à vis de la réglementation et diminuer les pertes process ?

Réponse sur le stand ICV avec Eric Delabre, consultant Qualité et Développement Durable, en charge du service de métrologie et Valérie Guizard, Responsable des services conditionnement.

## La RSE et le Développement Durable : par où commencer ?

Ces domaines sont très larges et intègrent de nombreux aspects : économiques, sociaux - culturels, environnementaux. Pas toujours évident de se lancer seul dans une démarche RSE !

Pour vous aider à y voir plus clair et monter en compétences, Patrice Montagné (Responsable des services Stratégie, Qualité et Développement Durable de l'ICV) vous propose un **atelier de découverte** des différentes normes et labels, et des moyens d'accompagnement.

Venez par exemple échanger sur la **pérennité des exploitations** agricoles au travers de sujets tels que la qualité de vie au travail, l'intégration territoriale, la rémunération équitable du travail ou encore la prise en compte des enjeux de société (l'éthique et le respect des principes universels)...

Plus de 1000 producteurs et 800 salariés nous font déjà confiance, depuis plus de 10 ans.



Jeudi 22 novembre

## 3 solutions pour la bioprotection

Dans les stratégies de vinification avec réduction de SO<sub>2</sub> ou sans soufre, de plus en plus fréquentes en cave, la maîtrise de la succession de flores microbiennes positives revêt toute son importance.

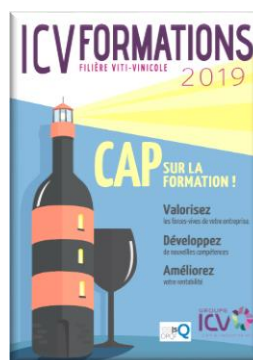
Les œnologues ICV vous proposent d'échanger sur les dernières avancées de R&D en matière de bioprotection :

- . Les levures dans les phases préfermentaires
- . Le levurage à la parcelle en rouge, pour quoi faire ? Quelles levures ? Quelles doses ?
- . Les bactéries pour lutter contre les bactéries indigènes et les Brettanomyces
- . Les solutions en phases d'élevage

Sur le stand, Daniel Granès (Directeur Scientifique) répond à vos questions et vous propose des dégustations de vins expérimentaux et commerciaux



**Pendant les 3 jours du salon, retrouvez sur le stand ICV**



## Les nouvelles formations 2019 pour la filière viti-vinicole

Découvrez plus de 50 thématiques de formations (viticulture, dégustation, œnologie, conditionnement, qualité, RSE, dynamisation des ventes...) dédiées aux professionnels de la vigne et du vin. Florence Gras (Responsable Formations) vous guidera dans vos choix.

## Potentiel phénolique «Glories IRTF »

Après 4 années de collaboration en Recherche & Développement analytiques, le Groupe ICV et la société FOSS annoncent le lancement d'une **méthode rapide d'évaluation du potentiel phénolique** des raisins.

Cette méthode automatisée, **basée sur la méthode Glories**, permet aux détenteurs d'un **Winescan IRTF** de la société FOSS et de la nouvelle **calibration « Potentiel Phénolique Glories »** (validée par les laboratoires ICV), d'obtenir de manière rapide et fiable les 5 indices de Glories :



- **ApH1** : teneur total en anthocyanes des raisins
- **ApH3.2** : teneur en anthocyanes facilement extractibles
- **CPT** : composés phénoliques totaux : teneur totale en polyphénols
- **EA** : extractibilité des anthocyanes
- **MP** : maturité des pépins





## Un laboratoire performant au service des conditionneurs

Le **L**aboratoire **B**ouchage et **C**onditionnement (**LBC**) du Groupe ICV est doté des équipements de pointe pour analyser et contrôler vos matières sèches. Pour en savoir plus sur cet outil, rendez-vous sur le stand.



## Le guide technique sur les cépages résistants aux maladies (panorama européen)

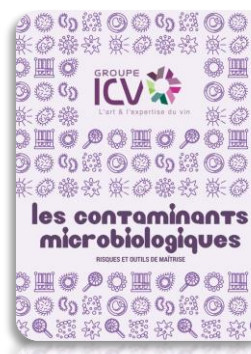
Ce guide a contribué aux travaux de la section vigne du CTPS (Comité Technique Permanent de Sélection) qui statue sur la plantation de variétés résistantes aux maladies cryptogamiques (mildiou, oïdium).

Le guide sera disponible sur le stand, et vous pourrez rencontrer des experts viticoles du Groupe ICV. Dégustations de vins issus de cépages résistants.



## Les dernières avancées sur l'imagerie satellitaire au service du vignoble

Plébiscité par les caves coopératives et particulières, Oenoview constitue un outil stratégique dans le pilotage des vendanges et des vinifications, ainsi que de la fertilisation. Découvrez les évolutions du service et échangez avec les experts ICV.



## Nouvelle édition 2018 de la brochure de référence sur les contaminants microbiologiques

Au sommaire : état des lieux sur les micro-organismes contaminants, les altérations sont-elles réversibles et/ou curables, les règles de travail pour prévenir les risques (SO<sub>2</sub>, alternatives au SO<sub>2</sub>...), la mise en œuvre d'un plan de contrôle...

Véritable bible de la microbiologie, ce document est à votre disposition sur le stand.

# intensia

## Innovation vendanges 2018 : nouvelle enzyme liquide pour usage œnologique

Accélération des process techniques, amélioration rapide des profils sensoriels... Découvrez ce nouveau produit œnologique déjà plébiscité par les vigneron. Dégustations.

Le Groupe ICV est au service de tous les acteurs de la filière viti-vinicole en France et à l'étranger : conseil (viticulture, œnologie, conditionnement, qualité, développement durable), analyses des raisins et des vins (9 laboratoires), produits œnologiques, formations, R&D. Retrouvez tous nos produits et services sur [www.icv.fr](http://www.icv.fr)