



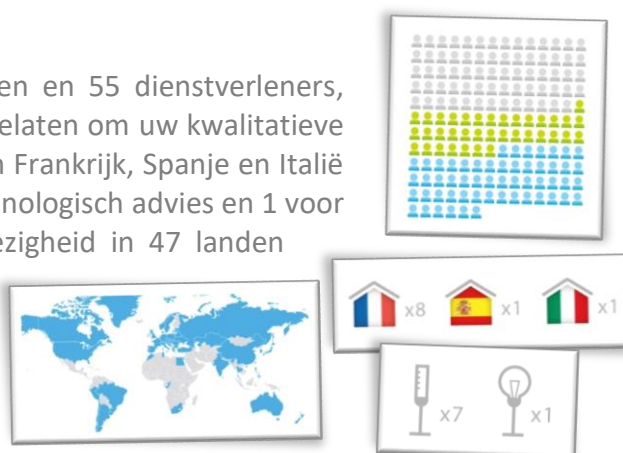
IOC : Waarin maken wij het verschil

Hiermee verklaart IOC de wens om een partner te zijn en naar u te luisteren. Alles draait om uw doelstellingen, met respect voor uw terroir. Wijn maken is zijn passie realiseren.



IOC : één enkele partner

160 medewerkers, waaronder 36 oenologen en 55 dienstverleners, staan tot uw dienst en hun ervaring zal u toelaten om uw kwalitatieve doelstellingen te halen. Met onze 10 sites in Frankrijk, Spanje en Italië en onze 8 laboratoria (7 voor analyses en oenologisch advies en 1 voor controle en ontwikkeling), en onze aanwezigheid in 47 landen staat IOC dicht bij u en uw verwachtingen.



IOC : een historische partner

Het Entrepôt Général de la Champagne werd in 1890 opgericht, draagt vanaf 1905 de naam Instituut Œnologique Champagne. Sinds haar oprichting innoveert IOC voortdurend zodat haar oplossingen milieuvriendelijk zijn en een meerwaarde creëren voor de wijnindustrie.





Oenologische laboratoria

Onze 7 laboratoria zijn allemaal uitgerust om oenologische analyses uit te voeren, van de meest voorkomende tot de meest specifieke. Vind [hier](#) alle analyses die wij aanbieden.

IOC plaatst zich in de voorhoede van de technologie en investeert voortdurend in spitstechnologie en gebruikt het modernste materiaal voor haar analyse. Om te voldoen aan uw wettelijke verplichtingen en voor de export, zijn onze laboratoria COFRAC-geaccrediteerd en gemachtigd door de INAO.



Oenologische producten

IOC biedt u ook een volledig gamma aan oenologische producten, traditionele en innovatieve. De formuleringen die zijn ontwikkeld door ons R&D-laboratorium met respect voor uw wijnen en het merendeel is van biologische oorsprong. Sinds vele jaren richt IOC zich bij zijn onderzoek op die zaken welke de grootste zorg van de wijnbouwers zijn:

De controle van de redox:

IOC heeft de wereldwijde exclusiviteit op chitine-glucaan afkomstig van een schimmel, die het mogelijk maken om de oxidatie van de wijn te voorkomen en te corrigeren. Het assortiment Qi (herkenbaar aan het symbool Qi) bestaat uit de Qi'Up bestemd voor 'flottation', Qi NoOx voor bestrijding van oxidatie en de Qi Trapping voor het neerslaan van zware metalen.

GAMME Qi
SOLUTIONS BIOTECHNOLOGIQUES

IOC heeft ook gewerkt aan de vervanging van kopersulfaat om **reductie-aroma's te elimineren** en biedt nu NETAROM en NETAROM EXTRA aan, twee op geïnactiveerde gist gebaseerde formuleringen.

Lage SO2 oplossingen:

De aromatische controle omvat ook het beheer van SO₂ tijdens de vinificatie. Dit is de reden waarom IOC een reeks oenologische hulpmiddelen aanbiedt waarmee professionelen de hoeveelheden toegevoegde SO₂ kunnen verlagen.

LOW SO₂
SOLUTIONS



Zie [hier](#) onze catalogus van oenologische producten.



IOC : Expert voor Mousserende wijn

Mousserende wijn, zowel de traditionele methode als de ‘cuve close’-methode, maken integraal onderdeel uit van de identiteit van IOC. De afgelopen decennia heeft IOC haar knowhow en expertise verder ontwikkeld. Dit vertaalt zich in:

- Een compleet gamma aan oenologische hulpstoffen voor de productie van mousserende wijnen.
- Oenologisch advies (vinificatie, assemblage van basiswijnen, keuze van ‘liqueurs de dosage’ etc.)
- Levering van diensten : mobiele bottellijnen en degorgeer-installaties voor mousserende wijn.
- De afdeling R&D van IOC nam in 2014 een installatie voor experimentele cuve close fermentaties in gebruik die uniek is in de wereld. Hiermee kan men gistingsexperimenten doorvoeren. Deze faciliteit is ook beschikbaar voor onze klanten wanneer ze testen willen doen met gist, gistvoeding of rijping sur lie.



INSTITUT OENOLOGIQUE DE CHAMPAGNE
ZI de Mardeuil – BP 25 – 51201 EPERNAY Cedex
Tél : +33 (0)3 26 51 96 00 - www.ioc.eu.com

Oenologue référent :

Aurore JEUDY (français – allemand – anglais)
ajeudy@ioc.eu.com - GSM : +33 (0) 676 397 441