

ACTIVIT O

OPTIMISATION DE LA FERMENTATION

Nutriment complet 100 % organique, pour une fermentation de haute qualité

APPLICATIONS CENOLOGIQUES

ACTIVIT O est un nutriment constitué d'azote uniquement organique et riche en thiamine. A base de fractions de levures, il fournit également les minéraux et autres vitamines nécessaires aux levures.

ACTIVIT O favorise ainsi une croissance régulée des levures, permettant d'atteindre une biomasse suffisante pour réaliser la fermentation alcoolique, mais en évitant les phénomènes de surpopulation, sources de difficultés fermentaires et de développement d'odeurs souffrées. L'état physiologique de chaque cellule de levure est optimisé.

ACTIVIT O permet également de favoriser l'expression aromatique :

- fermentaire, par la fourniture directe d'acides aminés sources d'esters fruités et floraux,
- variétal, en évitant l'inhibition de la révélation des thiols fruités causée par les excès de sels d'ammonium.

Enfin, **ACTIVIT O** limite la production de SO₂ parfois observée avec l'usage des sels d'ammonium, et renforce l'efficacité du sulfitage grâce à la présence de thiamine qui limite les phénomènes de combinaison.

ACTIVIT O répond aux exigences nutritionnelles de la levure, aux objectifs de qualité sensorielle des vins mais aussi à l'esprit d'une vinification raisonnée et naturelle, d'une œnologie plus préventive que curative.

MISE EN OEUVRE ET PRECAUTIONS D'EMPLOI

- Dose maximale légale par traitement (dûe à la présence de thiamine): 40 g/hL .
- Dosage usuel: 10 à 40 g/hL selon, entre autres, l'azote assimilable du moût, la souche de levure utilisée, la concentration en sucres à fermenter et l'objectif-produit.

Il est généralement conseillé d'ajouter **ACTIVIT O** en deux fois : juste après levurage et au tiers de la fermentation alcoolique.

En cas de carence importante, compléter avec du PHOSPHATE DIAMMONIQUE (DAP) au tiers de la fermentation alcoolique.

Remettre **ACTIVIT O** en suspension dans 10 fois son volume d'eau ou de moût. Après incorporation, bien homogénéiser le moût par un remontage ou un bâtonnage.

Carence du moût en azote assimilable	Complémentation au levurage	Complémentation au 1/3 de la FA (perte de 30 à 40 points de densité)
Forte	ACTIVIT O (20 g/hL)	ACTIVIT O (20 g/hL) + DAP
Moyenne	ACTIVIT O (10 g/hL)	ACTIVIT O (10 à 30 g/hL)
Faible	ACTIVIT O (10 g/hL)	ACTIVIT O (10 g/hL)

CARACTÉRISTIQUES

Composition :

- autolysat de levure [*Saccharomyces cerevisiae*] : teneur en azote organique <11,5 % de matière sèche (équivalent azote) et teneur en acides aminés comprise entre 10 % et 20 % de la matière sèche (équivalent glycine)
- levures inactivées [*Saccharomyces cerevisiae*] : teneur en azote organique <9,5 % de matière sèche (équivalent azote).
- chlorhydrate de thiamine (0,15 %)

Préparation solide contenant des insolubles.

CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- Sacs de 1 kg

A stocker dans un endroit sec et exempt d'odeurs, entre 5 et 25 °C. Une fois le sachet ouvert, le produit doit être utilisé rapidement et ne peut être conservé. Une fois préparée, la formulation s'utilise dans la journée.

ACTIVIT O

Le nutriment qui permet l'expression du potentiel aromatique du raisin

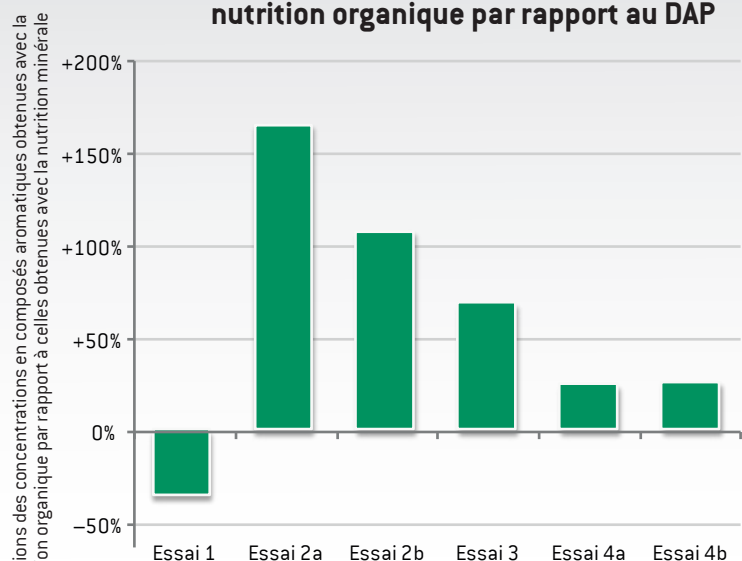
De récents travaux ont mis en évidence un phénomène d'inhibition de la libération des thiols variétaux lorsque la levure fait face à un excès d'azote ammoniacal.

L'entrée des précurseurs de thiols dans la cellule de levure est en effet réprimée.

Nous avons également remarqué lors de nos expérimentations que la nutrition avec **ACTIVIT O** favorisait fortement la révélation du 3SH, thiol fruité responsable des notes d'agrumes et de fruit de la passion, comparativement à l'usage du phosphate diammonique (DAP).

De même, certains esters fruités et floraux ont été mieux exprimés avec la nutrition organique.

Thiol fruité 3SH: gains obtenus avec la nutrition organique par rapport au DAP



variations des concentrations en composés aromatiques obtenues avec la nutrition organique par rapport à celles obtenues avec la nutrition minérale

Essais sur sauvignon - Centre - levure IOC REVELATION THIOLS - ajout de thiamine - millésime 2010 et 2012

La surpopulation, premier méfait de la malnutrition des levures

L'azote ammoniacal – ou minéral – est assimilé en quelques heures par la levure. En début de fermentation, un ajout d'azote ammoniacal est donc susceptible de provoquer une surpopulation levurienne. Cette biomasse gigantesque, pour s'alimenter, va rapidement consommer les nutriments du moût, induisant une carence très dommageable. La levure va en effet alors utiliser ses propres acides aminés soufrés et entraîner l'apparition d'odeur soufrées. Tout ajout supplémentaire d'azote ammoniacal pendant cette phase ne fera alors qu'accroître ce phénomène de surpopulation.

L'azote aminé – ou organique – est constitué de différents acides aminés dont l'assimilation moyenne par la levure est beaucoup plus lente et régulière, évitant ce problème de surpopulation et de carence induite.

