

SPHÈRE EXPRESS

PRODUITS DE LA LEVURE

Volume, longueur et sucrosité en affinage des vins

↓ APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

SPHÈRE EXPRESS est une formulation riche en levures inactivées et mannoprotéines spécifiques. Sa granulométrie favorise une large surface de contact entre le vin et les constituants utiles de la levure tout en diminuant la pulvéulence du produit.

Fraction de levure très active, **SPHÈRE EXPRESS** permet ainsi d'amplifier très rapidement les perceptions de rondeur, d'ampleur et longueur en bouche.

L'absence d'activités sulfites-réductase garantit en outre sa neutralité vis-à-vis des odeurs soufrées dites de « réduction ».

D'une manière générale, certaines mannoprotéines sont susceptibles de contribuer à la stabilisation tartrique.

↓ MISE EN ŒUVRE ET PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

- Dosage : 5 à 20 g/hL selon le vin, la durée de contact et la fréquence de remise en suspension.

Ajouter au moût/vin, vers la fin de la fermentation alcoolique.

Bien mélanger **SPHÈRE EXPRESS** dans 10 fois son poids d'eau ou de vin. Incorporez ensuite au vin avec une homogénéisation par remontage ou bâtonnage.

Les premiers résultats sensoriels sont généralement intéressants dès la première semaine de contact, mais **SPHÈRE EXPRESS** peut également demeurer dans le vin un peu plus longtemps pour accroître le résultat.

SPHÈRE EXPRESS contient naturellement acides aminés, vitamines, facteurs minéraux et de survie. Ainsi **SPHÈRE EXPRESS** contribue également au contenu nutritionnel disponible pour les levures même si il ne remplace pas le programme de nutrition habituel.

↓ CARACTÉRISTIQUES

- Origine des mannoprotéines et des levures inactivées : *Saccharomyces cerevisiae*.
- Levures inactivées : teneur en azote organique <9,5% de matière sèche (équivalent azote).
- 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.

SPHÈRE EXPRESS

Définir le gras et le volume

En 2008, IOC a décidé de se lancer dans un sujet ardu : mieux comprendre ce que sont le *Volume* et le *Gras* du vin, mieux appréhender ces perceptions tactiles en bouche. Pour cela, ses laboratoires se sont fait aider par le Centre des Sciences du Goût et de l'Alimentation, unité de recherche dijonnaise réputée pour l'analyse et la description de ces sensations.

De ces travaux est née la gamme **SPHÈRE**, des formulations adaptées pour répondre à une dimension particulière du vin représentée par le *gras* ou le *volume*.

↘ Rapidité d'action sur les sensations de volume en bouche

Nos études ont montré que la sensation de gras dans les vins rouges, si elle existe pour les professionnels, reste nettement moins perceptible pour les consommateurs. Les deux groupes de dégustateurs lui préfèrent dans tous les cas la sensation de volume en bouche, plus facile à identifier parmi les autres sensations gustatives des vins rouges. En vin blanc, le gras s'avère au contraire bien représenté et s'apparente essentiellement à la notion de rondeur.

Destiné à contribuer à ces dimensions gustatives, **SPHÈRE EXPRESS** est une fraction de levure particulièrement riche en mannoprotéines libres. Composés également de peptides et nucléotides, agents de saveurs, il se présente comme un levier naturel et particulièrement puissant pour l'affinage des vins.

Son process de production lui confère une faculté à libérer rapidement ces composés actifs et permet un accroissement des sensations de volume, gras et sucrosité dans un laps de temps réduit (de 1 à 8 semaines).

SPHÈRE EXPRESS est ainsi un excellent compromis entre les levures inactivées destinées à un élevage plus long et les formulations riches en mannoprotéines adaptées à des actions instantanées juste avant mise.

La composition de la levure et ses bienfaits sensoriels

Mannoprotéines:

- Volume / rondeur
- Persistance aromatique
- Longévité aromatique

Acides aminés et peptides:

- Douceur
- Sucrosité
- Amertume

Minéraux:

- Agents de saveurs (salinité, minéralité, amertume)

Acides nucléiques:

- Agents de saveurs

