

# SPHÈRE BLANC

## PRODUCTOS DE LA LEVADURA

**Cualidad grasa, redondez y estabilización sensorial en crianza de vinos blancos**

### ↓ APLICACIONES ENOLÓGICAS

**SPHÈRE BLANC** es una levadura inactiva específica. Su granulometría en microcopos favorece una gran superficie de contacto entre el vino y los constituyentes útiles de la levadura al tiempo que disminuye la pulverulencia del producto.

Auténtica lía seleccionada, **SPHÈRE BLANC** permite de este modo amplificar rápidamente las percepciones de redondez y de cualidad grasa en vinos blancos. Esto se muestra particularmente útil cuando la calidad de las lías frescas es insuficiente para prever este tipo de resultados, así como en caso de lías que son fuentes de contaminaciones o de olores sulfurosos.

**SPHÈRE BLANC** contribuye de manera esencial a la estabilización a largo plazo de las sensaciones gustativas y aromáticas, gracias a las interacciones entre polisacáridos y aromas del vino.

### ↓ APLICACIÓN Y PRECAUCIONES DE EMPLEO

- Dosis: de 10 a 20 g/hL según el vino, el periodo de contacto y la frecuencia de resuspensión.

Añadir al mosto/vino, hacia el final de la fermentación alcohólica.

Mezclar bien **SPHÈRE BLANC** en 10 veces su peso de agua o de vino. Incorpórelo a continuación al vino con una homogeneización por remontado o bastoneo.

Con una resuspensión frecuente (de 1 a 2 veces por semana), los primeros resultados sensoriales son generalmente interesantes a partir de 8 semanas de contacto, pero **SPHÈRE BLANC** también puede permanecer en el vino durante más tiempo para estabilizar los componentes aromáticos del vino.

***SPHÈRE BLANC** es una levadura inactiva específica que contiene, por lo tanto, de forma natural aminoácidos, vitaminas, factores minerales y de supervivencia. De este modo **SPHÈRE BLANC** contribuye también al contenido nutricional disponible para las levaduras incluso aunque no sustituya al programa de nutrición habitual.*

### ↓ CARACTERÍSTICAS

- Composición: levaduras inactivas (*Saccharomyces cerevisiae*): contenido de nitrógeno orgánico <9,5 % de materia seca (equivalente de nitrógeno).
- Preparación sólida que contiene insolubles.

### ↓ ENVASADO Y CONSERVACIÓN

- Bolsas de 1 kg.

Almacenar en un lugar seco y libre de olores, entre 5 y 25°C.

Una vez abierta la bolsa, el producto debe ser utilizado rápidamente y no puede conservarse. Una vez preparada, la formulación se utiliza en el día.

# SPHÈRE BLANC

## Definir la *calidad grasa* y el *volumen*

En 2008, IOC decidió embarcarse en una ardua empresa: entender mejor lo que son el *Volumen* y la *Cualidad grasa* del vino, aprehender mejor estas percepciones táctiles en boca. Para ello, sus laboratorios solicitaron la ayuda del *Centre des Sciences du Goût et de l'Alimentation*, unidad de investigación Dijonesa reputada para el análisis y la descripción de estas sensaciones.

De estos trabajos nació la gama **SPHÈRE**, formulaciones adaptadas para responder a una dimensión particular del vino representada por la *calidad grasa* o el *volumen*.

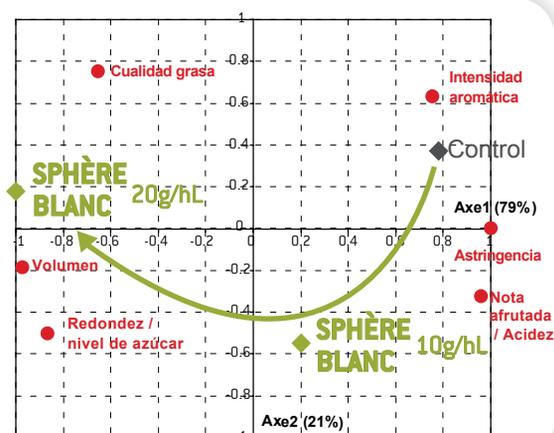
### Calidad grasa y redondez en vino blanco

Nuestros estudios han demostrado – ya sea para los profesionales del vino o para los aficionados – que la noción de *calidad grasa* en vino blanco es casi sinónima de redondez.

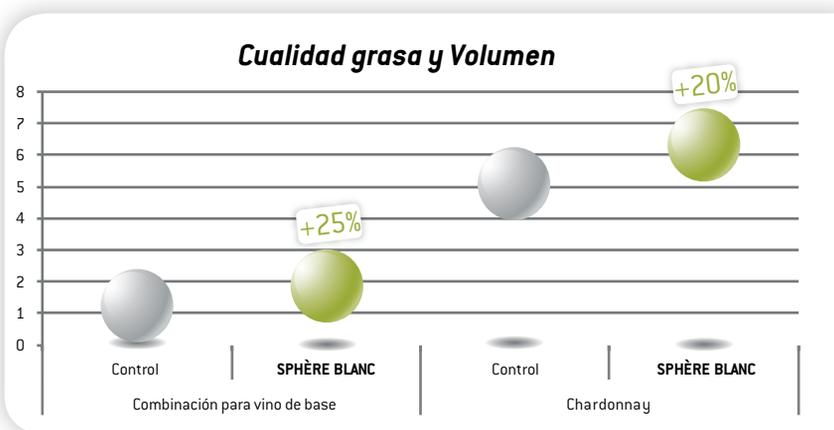
En nuestros experimentos, la acción de **SPHÈRE BLANC** se traduce en una impresión percibida rápidamente de *calidad grasa* y de redondez/nivel de azúcar. Se observa una disminución de las sensaciones ácidas y desecantes. Paralelamente, los aromas están integrados y estabilizados para una longevidad aromática superior.

Este impacto se amplifica a medida que avanza la crianza en presencia de **SPHÈRE BLANC**.

*Resultados de análisis sensorial (ACP) en ensayo que compara 2 dosis de utilización de SPHÈRE BLANC con un control sin aporte – chardonnay – Bourgogne – 3 meses de crianza sobre lías (1 bastoneo cada 15 días).*



### Efecto de la variedad y de SPHÈRE BLANC sobre la *calidad grasa*



Ciertas variedades y orígenes favorecen más la sensación de *calidad grasa* en los vinos que otros.

Sin embargo, sea cual sea la variedad estudiada, **SPHÈRE BLANC** permitió un incremento regular y significativo de la *calidad grasa* y del *volumen* en los vinos blancos obtenidos.

*Notas medias de ejemplaridad dadas a los diferentes vinos durante una cata a ciegas como respuesta a la pregunta: "¿Considera usted que este vino es un buen o un mal ejemplo para explicar lo que es un vino graso (o que tiene volumen)?" Un mal ejemplo recibe la nota cero, un buen ejemplo la nota máxima.*