

SPHÈRE BLANC

PRODUITS DE LA LEVURE

Gras, rondeur et stabilisation sensorielle en élevage des vins blancs

↓ APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

SPHÈRE BLANC est une levure inactivée spécifique. Sa granulométrie en microflocons favorise une large surface de contact entre le vin et les constituants utiles de la levure tout en diminuant la pulvéulence du produit.

Véritable lie sélectionnée, **SPHÈRE BLANC** permet ainsi d'amplifier rapidement les perceptions de rondeur et de gras sur vins blancs. Cela se révèle particulièrement utile lorsque la qualité des lies fraîches est insuffisante pour envisager ce type de résultats, ainsi qu'en cas de lies qui sont sources de contaminations ou d'odeurs soufrées.

SPHÈRE BLANC contribue de manière essentielle à la stabilisation sur le long terme des sensations gustatives et aromatiques, grâce aux interactions entre polysaccharides et arômes du vin.

↓ MISE EN OEUVRE ET PRECAUTIONS D'EMPLOI

- Dosage : 10 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 BLANC** dans 10 fois son poids d'eau ou de vin. Incorporez ensuite au vin avec une homogénéisation par remontage ou bâtonnage.

Avec une remise en suspension fréquente (1 à 2 fois par semaine), les premiers résultats sensoriels sont généralement intéressants dès 8 semaines de contact, mais **SPHÈRE BLANC** peut également demeurer dans le vin plus longtemps pour stabiliser les composantes aromatiques du vin.

SPHÈRE BLANC est une levure inactivée spécifique qui contient donc naturellement acides aminés, vitamines, facteurs minéraux et de survie. Ainsi **SPHÈRE BLANC** contribue également au contenu nutritionnel disponible pour les levures même si il ne remplace pas le programme de nutrition habituel.

↓ CARACTERISTIQUES

- Composition : levures inactivées (*Saccharomyces cerevisiae*) : 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 BLANC

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*.

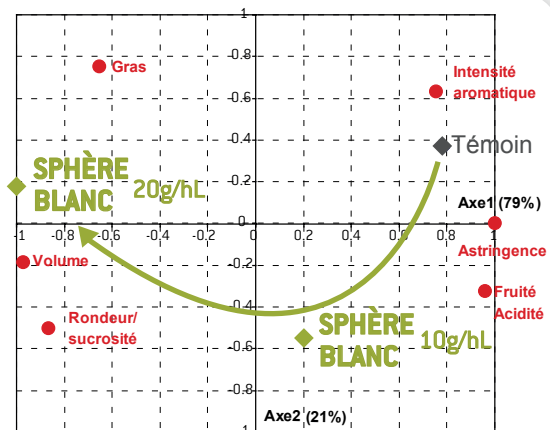
Gras et rondeur en vin blanc

Nos études ont montré – que ce soit pour les professionnels du vin ou pour les amateurs – que la notion de *gras* en vin blanc est quasi-synonyme de *rondeur*.

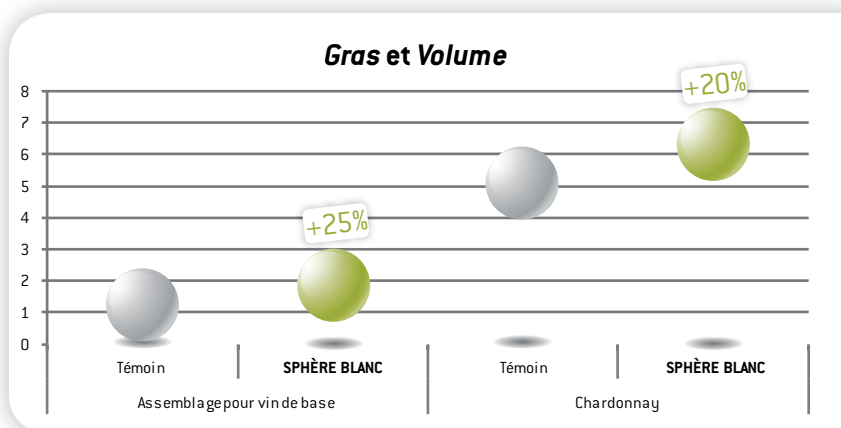
Dans nos expérimentations, l'action de **SPHÈRE BLANC** se traduit par une impression rapidement perçue de *gras* et de *rondeur/sucrosité*. On observe une diminution des sensations acides et asséchantes. Parallèlement, les arômes sont intégrés et stabilisés pour une longévité aromatique supérieure.

Cet impact s'amplifie au fur et à mesure de l'élevage en présence de **SPHÈRE BLANC**.

Résultats d'analyse sensorielle (ACP) sur essai comparant 2 doses d'utilisation de SPHÈRE BLANC à un témoin sans ajout – chardonnay – Bourgogne – 3 mois d'élevage sur lies (1 bâtonnage tous les 15 jours).



Effet du cépage et de SPHÈRE BLANC sur le gras



Certains cépages et origines favorisent plus la sensation de *gras* dans les vins que d'autres.

Néanmoins, quel que soit le cépage étudié, **SPHÈRE BLANC** a permis un accroissement régulier et significatif du *gras* et du *volume* dans les vins blancs obtenus.

Notes moyennes d'exemplarité données aux différents vins pendant une dégustation à l'aveugle comme réponse à la question : « Considérez-vous que ce vin est un bon ou un mauvais exemple pour expliquer ce qu'est un vin gras (ou qui a du volume) ? » Un mauvais exemple reçoit la note zéro, un bon exemple la note maximale.