

# SPHÈRE ROUGE™

## PRODUITS DE LA LEVURE

**Volume, qualité structurale et sucrosité en élevage des vins rouges**

### ↓ APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

**SPHÈRE ROUGE** est une levure inactivée spécifique. 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.

Véritable lie sélectionnée, **SPHÈRE ROUGE** permet ainsi d'amplifier rapidement les perceptions de **volume** en attaque de bouche et améliore la perception de la *structure*. L'intensité tannique est rehaussée tout en ressortant plus *soyeuse*, avec intégration de la *sucrosité* sur la finale.

**SPHÈRE ROUGE** contribue de manière essentielle à la stabilisation sur le long terme des sensations gustatives, grâce aux interactions entre polysaccharides et polyphénols des vins rouges. L'absence d'activité sulfites-réductase garantit en outre sa neutralité vis-à-vis des odeurs soufrées dites de « réduction ».

### ↓ MISE EN ŒUVRE ET PRÉCAUTIONS 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 ROUGE** 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 ROUGE** peut également demeurer dans le vin plus longtemps pour accroître le résultat.

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

### ↓ CARACTÉRISTIQUES

- 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 ROUGE™

## 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.

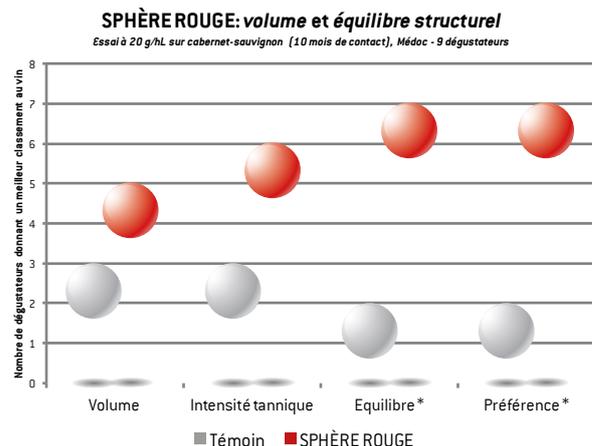
De ces travaux est née la gamme **SPHÈRE**, des formulations adaptées pour répondre à une dimension particulière du vin représentée par le *gras* ou le *volume*.

## Volume en bouche en vins rouges

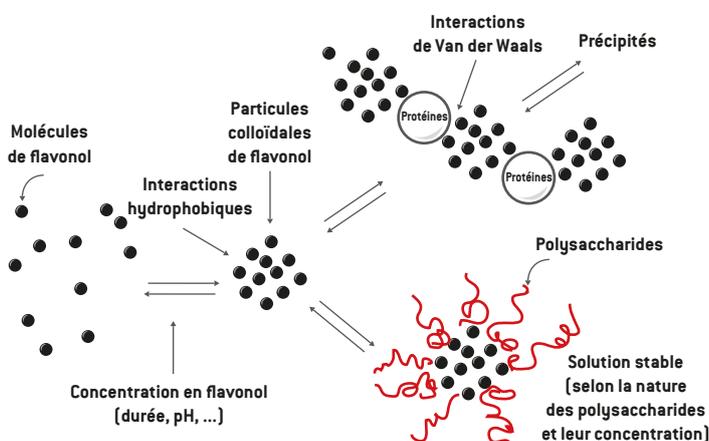
Nos études ont montré que la sensation de *gras* dans les vins rouges, si elle existe pour les professionnels, reste nettement moins perceptible pour les consommateurs. Les deux groupes de dégustateurs lui préfèrent dans tous les cas la sensation de *volume en bouche*, plus facile à identifier parmi les autres sensations gustatives des vins rouges.

Dans nos expérimentations, l'action de **SPHÈRE ROUGE** se manifeste par une impression rapidement perçue de *volume* en attaque, soutenue par une *charpente soyeuse* en milieu de bouche puis une sensation légèrement sucrée en finale. On observe une diminution des sensations astringentes. 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 ROUGE**.



## Les polysaccharides levuriens protègent les vins de l'astringence



Les travaux de Saucier et al (1996) mettent en évidence des interactions probables entre polysaccharides et tanins (flavonols), les premiers neutralisant l'astringence des seconds par des associations stables dans le temps.

Dernièrement, Zamora et al (2011) précisent que cette diminution de l'astringence serait favorisée par des polysaccharides levuriens de faible poids moléculaire.

**SPHÈRE ROUGE** est produit à partir d'une souche de levure et d'un procédé spécifiques permettant une libération rapide et accrue de polysaccharides actifs vis-à-vis des polyphénols des vins rouges.