

# ACTIPROTECT ROSÉ

## OPTIMISATION DE LA FERMENTATION

Protecteur de levures pour la révélation aromatique des vins rosés

### APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

**ACTIPROTECT ROSÉ** est un protecteur de 3<sup>ème</sup> génération : issu d'une souche de levure sélectionnée pour sa capacité exceptionnelle à produire des stérols, autolysée selon un process spécifique pour concentrer ces stérols et assemblée à une levure inactivée particulièrement riche en minéraux et vitamines.

Cette composition unique lui confère une capacité inégalée par les protecteurs de seconde et première générations à renforcer la membrane des levures actives lors de leur réhydratation. La membrane plasmique, plus résistante et plus fonctionnelle, permet ainsi d'assurer une optimisation des échanges membranaires du moût vers la cellule, notamment de précurseurs d'arômes thiolés.

La levure peut alors révéler l'entier potentiel aromatique du moût rosé, en toute sécurité fermentaire, y compris en conditions de stress (par exemple clarification poussée, basse température, vinification en conditions réductrices).

### MISE EN OEUVRE ET PRECAUTIONS D'EMPLOI

Dosage : 30 g/hL.

Incorporez **ACTIPROTECT ROSÉ** au milieu de réhydratation de vos levures, avant d'ajouter celles-ci.

Mélanger 1 kg d'**ACTIPROTECT ROSÉ** dans 20 L d'eau à 43 °C.

Laisser la température redescendre entre 35 et 40 °C (dans le cas de levures *S. cerevisiae*) avant d'incorporer les levures sèches actives à ce levain.

Acclimater progressivement le levain à la température du moût par ajouts successifs de moût au levain, puis ensemercer le moût lorsque la différence de température entre celui-ci et le levain est inférieure à 10°C.

### 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).

Préparation solide contenant des insolubles.

### CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- Sacs de 1kg.

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.

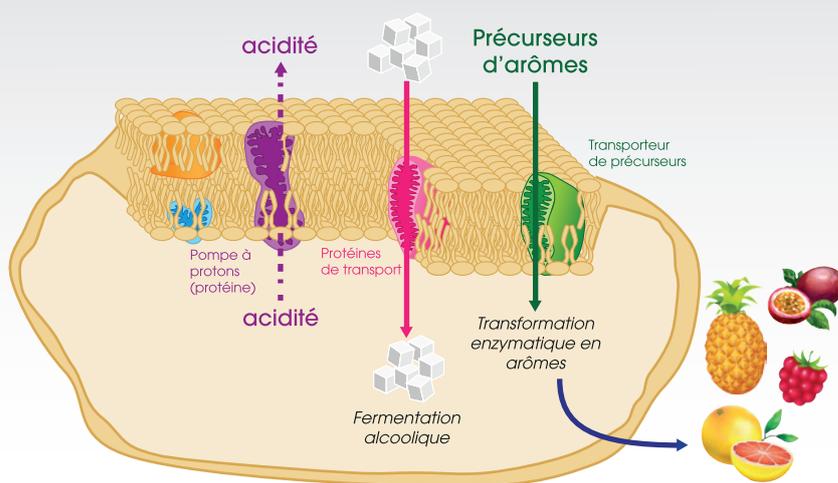
# ACTIPROTECT ROSÉ

## Optimiser la constitution membranaire pour accroître l'expression aromatique des vins

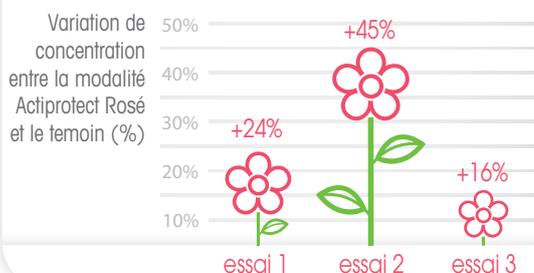
La membrane plasmique est la barrière entre le milieu intracellulaire et le moût. Grâce aux protéines qui y sont enchâssées, elle permet des fonctions essentielles, notamment :

- l'assimilation des précurseurs d'arômes pour leur révélation
- l'expulsion de l'acidité pour garantir la survie de la levure
- l'assimilation des sucres pour une réalisation efficace de la fermentation alcoolique

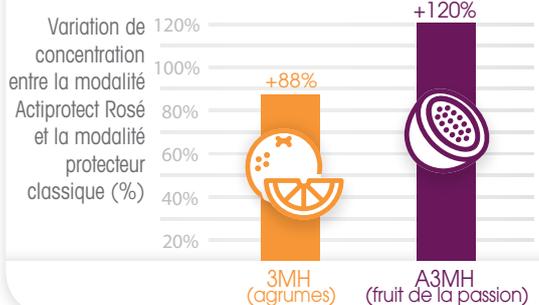
Le bon état de la membrane est ainsi crucial pour l'obtention de vins rosés de qualité.



### Gains en arômes floraux (2-phényléthanol) grâce à l'utilisation d'ACTIPROTECT ROSÉ (témoin : sans protecteur)



### Gains en thiols fruités obtenus avec ACTIPROTECT ROSÉ par rapport à un protecteur de levure classique



## Une expression aromatique augmentée

**ACTIPROTECT ROSÉ** améliore la physiologie membranaire de la levure réhydratée.

Celle-ci présente une **meilleure survie** en début et fin de fermentation, tout en **intégrant mieux les précurseurs d'arômes** (acides aminés et précurseurs de thiols) pour ensuite les libérer en arômes actifs grâce à son métabolisme enzymatique spécifique.

Cette optimisation se concrétise par une **formation accrue de thiols variétaux fruités** de type agrumes (3MH) et fruits exotiques (A3MH) d'une part, et d'**arômes floraux** (2-phényléthanol) d'autre part.

Ces résultats se démarquent également de ceux obtenus avec des protecteurs de levures de générations antérieures, moins riches en stérols de par la souche de levure autolysée et le procédé employé.

Par ailleurs la levure, moins soumise aux stress, réduit sa production de métabolites aromatiques indésirables, comme l'acétate d'éthyle (jusqu'à -40%).

Associé à une nutrition raisonnée, ACTIPROTECT ROSÉ est l'assurance d'une gestion optimale de la fermentation afin de valoriser au mieux la préservation et la révélation du potentiel aromatique des vins rosés.