

NATJJA FIZZ™

OPTIMISATION DE LA FERMENTATION



Amélioration du bien-être de la levure pour la prise de mousse en cuve close et l'optimisation de ses capacités de révélation aromatique

↓ APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

NATJJA FIZZ™ est un nutriment levurien innovant, 100 % biosourcé, conçu pour améliorer et protéger le bien-être et l'état physiologique des levures œnologiques en conditions de prise de mousse en méthode charmat. En joignant une nutrition organique équilibrée à l'effet anti-radicalaire d'un chitosane spécifique d'origine fongique et au rôle anti-stress des minéraux (magnésium et zinc) d'origine levurienne, il contribue non seulement à optimiser le métabolisme secondaire de révélation aromatique de la levure, mais aussi à sécuriser la prise de mousse.

↓ MISE EN ŒUVRE ET PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

Dose d'emploi et protocole : pour une prise de mousse en cuve close, ajouter 20 g/hL de **NATJJA FIZZ™** dans la cuve.

Un apport de **NATJJA FIZZ™** à 20 g/hL correspond à un apport d'azote assimilable (en équivalent technique) de 18 mg/L.

Remettre **NATJJA FIZZ™** en suspension en agitant rapidement dans 10 fois son volume d'eau tiède ou de vin. Après incorporation, bien homogénéiser le vin. Une fois préparée, la formulation s'utilise dans la journée.

↓ 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).
- Chitosane (origine *Aspergillus niger*).

↓ CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- Sacs de 1kg.

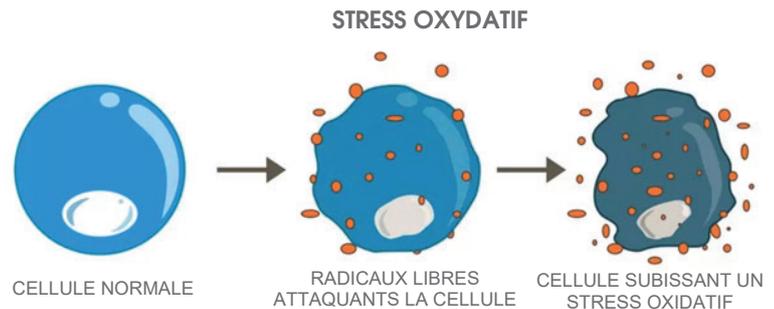
A stocker dans un endroit sec et exempt d'odeurs, entre 5 et 25°C. Une fois le sachet ouvert, le produit doit être utilisé rapidement et ne peut être conservé.

NATJJA FIZZ™

Des actions anti-radicales synergiques au service de l'état physiologique de la levure

En conditions respiratoires mais également face à la présence d'éthanol, la levure œnologique produit des radicaux libres responsables notamment de :

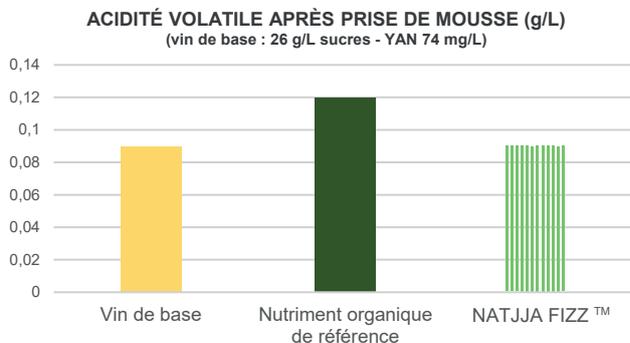
- l'altération de l'ADN de la levure,
- l'induction de la mort cellulaire,
- la dégradation de la membrane plasmique (susceptible de se traduire par une diminution de l'internalisation des précurseurs aromatiques),
- la destruction d'enzymes et d'acides aminés (pouvant entraîner une limitation de la conversion des précurseurs en arômes).



NATJJA FIZZ™, à travers sa richesse en azote exclusivement organique, permet une nutrition mieux régulée pour éviter une croissance trop importante de la population en fermentation.

Par ailleurs, la teneur élevée de **NATJJA FIZZ™** en magnésium et en zinc intervient pour limiter l'importance du stress dû à la présence d'éthanol et de CO₂. La réduction du stress éthanol ainsi que la présence d'un chitosane spécifique réduisent ainsi l'activité néfaste des radicaux libres sur la santé levurienne, contribuant ainsi à son bien-être global. La levure est alors plus apte à exprimer son métabolisme secondaire de révélation des arômes du vin en prise de mousse.

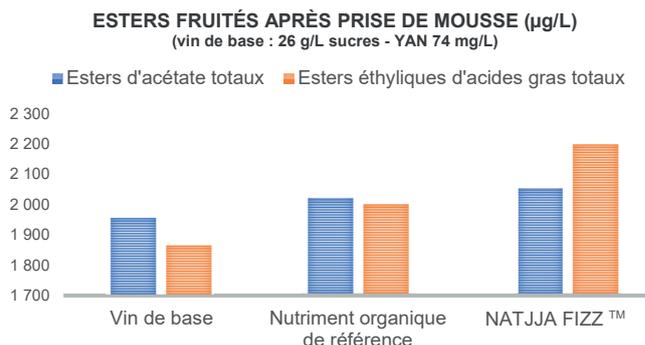
Des résultats attestés sur la limitation du stress subi par la levure



En situation de stress oxydatif les levures œnologiques ont tendance à produire d'avantage d'acide acétique et parfois de son ester, l'acétate d'éthyle.

Après une nutrition assurée par **NATJJA FIZZ™**, les vins obtenus présentent globalement des acidités volatiles et des teneurs en acétate d'éthyle un peu plus faibles. Ces observations vont dans le sens d'un stress oxydatif de la levure limité par la présence de **NATJJA FIZZ™** dès le début de la prise de mousse.

La pleine expression des arômes fruités du vin, grâce à l'amélioration du bien-être de la levure



Nos résultats d'analyses aromatiques et sensorielles valident l'intérêt de **NATJJA FIZZ™** comme voie de nutrition innovante. L'impact anti-radicalaire de **NATJJA FIZZ™** associe la réduction du stress oxydatif de la levure et la préservation des arômes libérés. Les vins obtenus expriment ainsi davantage leur potentiel aromatique.