



Stimula

Sauvignon blanc

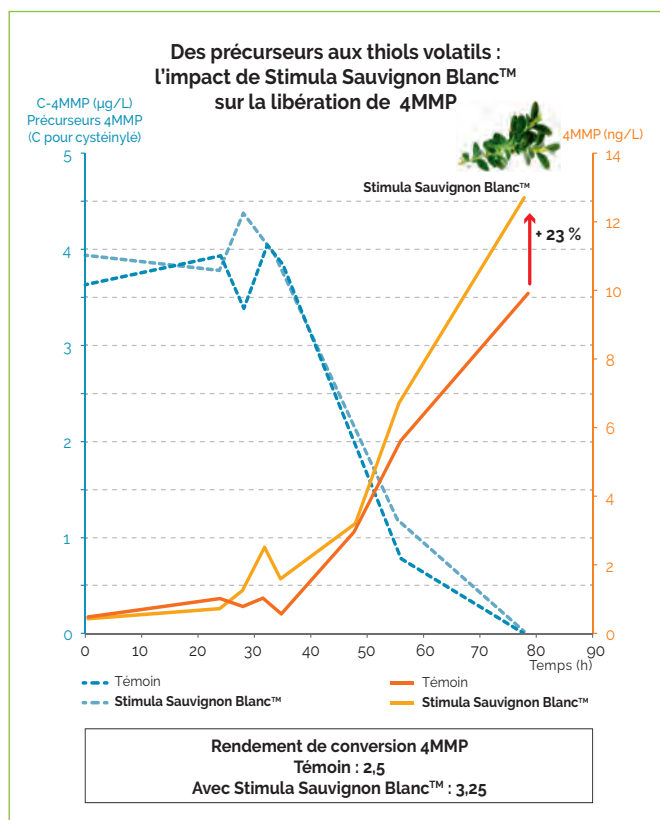
Description

Stimula™ est une nouvelle gamme de produits formulés avec 100 % d'autolysat de levure pour fournir des niveaux optimaux d'acides aminés, stérols, vitamines et minéraux connus pour améliorer le métabolisme aromatique des levures.

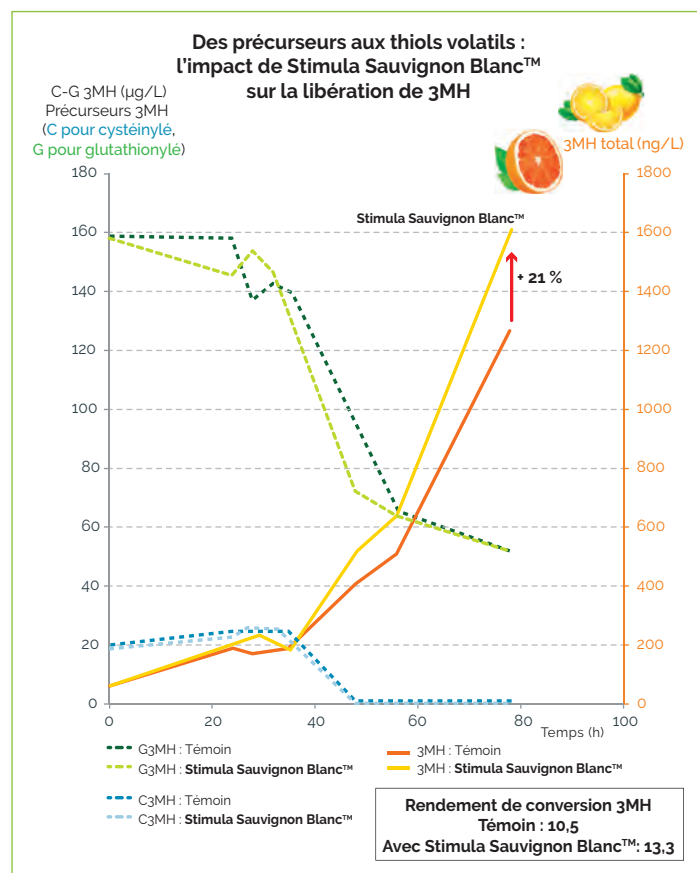
Stimula Sauvignon blanc™ est particulièrement riche en panthoténate, thiamine et acide folique, ainsi qu'en zinc et manganèse, afin d'optimiser l'assimilation des précurseurs de 4MMP et de 3MH et surtout leur bioconversion en thiols volatils.

Grâce à notre connaissance sur le métabolisme de la levure et aux résultats récents obtenus avec nos partenaires de recherche, nous avons défini le moment optimal d'ajout de **Stimula Sauvignon blanc™**. Il a été démontré que l'assimilation par la levure des précurseurs de thiols et leur conversion en arômes se produisent à un stade très précoce de la fermentation. Ainsi, l'addition de **Stimula Sauvignon blanc™** au tout début de la fermentation améliore la capacité de la levure à internaliser puis convertir les précurseurs en thiols volatils, en évitant toute répression des transporteurs.

Application et résultats



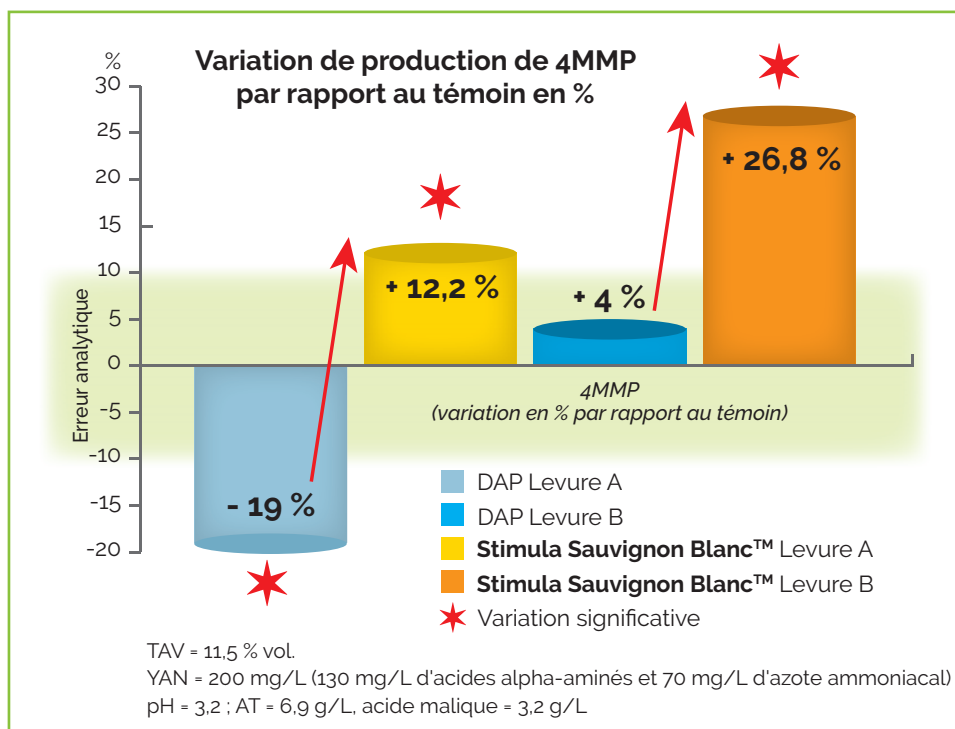
Essai sur un vin de Sauvignon Blanc 2015 (Loire, France) : DAP vs **Stimula Sauvignon Blanc™** ajoutés à 40 g/hL au début de la fermentation alcoolique. Les courbes en pointillés représentent la consommation des précurseurs de 4MMP (cystéinyle) et les courbes en trait continu, la libération de 4MMP.



Essai sur un vin de Sauvignon Blanc 2015 (Loire, France) : DAP vs **Stimula Sauvignon Blanc™** ajoutés à 40 g/hL au début de la fermentation alcoolique. Les courbes en pointillés représentent la consommation des précurseurs de 3MH (cystéinyle en bleu et glutathionyle en vert) et les courbes en trait continu, la libération de 3MH.

LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOGY



Essai comparatif sur un vin de Sauvignon Blanc 2016 (Gers, France) : DAP vs **Stimula Sauvignon Blanc™** ajoutés à 40 g/hL au début de la fermentation alcoolique vs témoin sans addition. Les barres représentent la variation en % des concentrations en 4MMP mesurées suite aux ajouts en comparaison des concentrations obtenues dans un témoin sans addition (représenté par l'axe 0).

Dosage et mise en œuvre

- **Stimula Sauvignon Blanc™** est un nutriment fournissant une quantité importante d'acides aminés, de peptides, de vitamines et de minéraux biodisponibles.
- La dose recommandée est de 40 g/hL à ajouter au tout début de la fermentation alcoolique.
- **Stimula Sauvignon Blanc™** doit être remis en suspension dans de l'eau (1 kg de **Stimula Sauvignon Blanc™** dans 10 L d'eau) et ajouté immédiatement à la cuve. S'il est préparé à l'avance, réhomogénéiser le produit avant son ajout dans la cuve.

Conditionnement et stockage

- Boîtes de 1 Kg dans un carton de 10 kg.
- Conserver dans un environnement sec en dessous de 25°C.
- Si stocké à la température recommandée, la durée de conservation est de 4 ans à partir de la date de production.

DISTRIBUÉ PAR :



Ce document contient les informations les plus récentes sur la connaissance de nos produits, celles-ci sont donc susceptibles d'évoluer et ne constituent pas un engagement contractuel.

juin 2017