

## GENESIS FRESH

Complément fermentaire destiné à préserver la fraîcheur et la jeunesse des vins blancs et rosés.

### CARACTERISTIQUES

**Oenofrance** a travaillé pendant une décennie avec l'équipe du professeur Michel Feuillat de l'Université Jules Guyot (Dijon) sur les produits de levures et leurs intérêts multiples en œnologie. La connaissance des dérivés levuriens s'est alors étoffée au fil des ans, puis s'est concrétisée au travers de la gamme **Genesis**. Cette gamme s'articule autour des différentes propriétés des produits de levure.

L'expérience acquise conduit aujourd'hui à un produit innovant, **Genesis Fresh**, complément fermentaire associant levures inactivées et cellulose. La souche sélectionnée et son procédé de production ont permis d'accroître sa teneur en polysaccharides et en peptides, notamment en glutathion, oligopeptide aux propriétés réductrices. Rendus biodisponibles, ces peptides préviennent le brunissement des vins blancs et rosés tout en préservant la fraîcheur de leurs arômes, notamment les thiols volatils sensibles à l'oxydation.

### PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

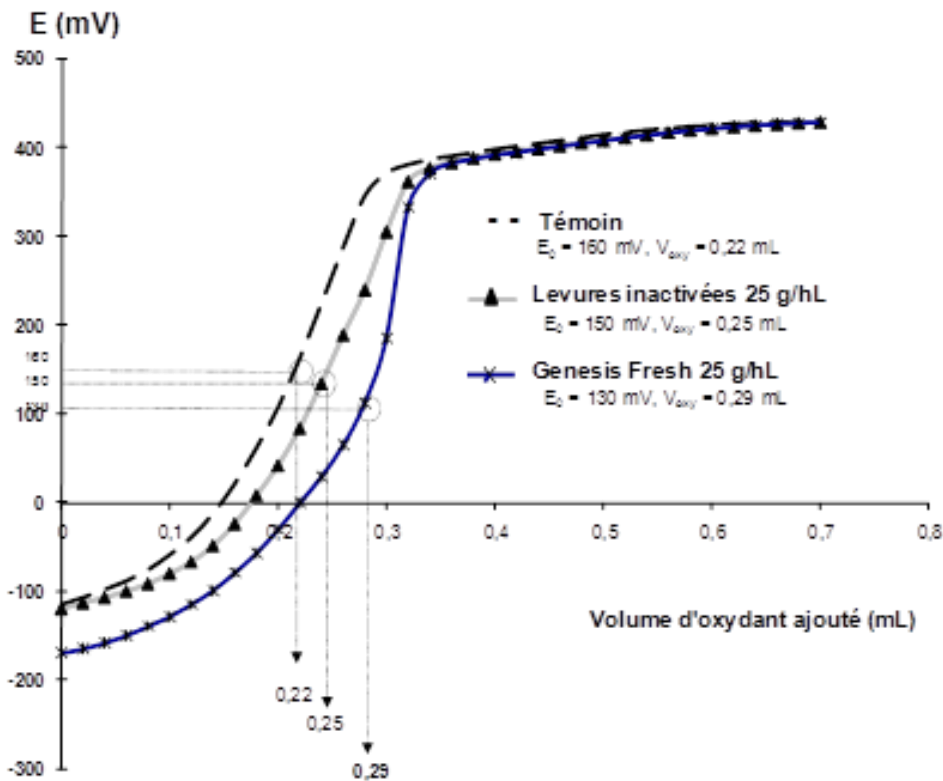
Les activités antioxydantes des peptides cédés par **Genesis Fresh** préservent la couleur et les arômes des vins blancs et rosés.

Les courbes d'oxydation montrent que les vins ayant fermentés avec **Genesis Fresh** résistent mieux à l'oxydation que le témoin, où le vin ayant fermenté avec une levure inactivée standard.

#### Rappels :

- le potentiel d'oxydoréduction d'un vin est le constat de son niveau d'oxydation et de réduction. Lorsque le vin contient autant d'oxydants que de réducteurs, on atteint le potentiel d'oxydoréduction normal, appelé E0.
- la courbe d'oxydation renseigne sur le potentiel d'oxydoréduction normal du vin (E0) à un instant donné. De plus, elle indique la capacité du vin à se protéger d'une oxydation. Cette courbe est obtenue en réduisant dans un premier temps tous les couples oxydants/réducteurs (couples Redox) du vin, puis en ajoutant des doses croissantes d'oxydant pour parvenir à oxyder tous ces couples Redox. Le potentiel d'oxydoréduction du vin (E) est mesuré après chaque ajout. De la courbe qui en découle est déduit le potentiel d'oxydoréduction normal, E0, spécifique pour chaque vin, et le volume d'oxydant (Voxy) nécessaire pour arriver à ce E0. Plus le Voxy à ajouter est important, plus le vin présente une capacité importante à se protéger d'une oxydation. En conclusion, un vin présentant à la fois un potentiel E0 bas et un Voxy important sera plus réducteur, donc mieux protégé d'une oxydation, qu'un vin présentant un potentiel E0 plus élevé et un volume d'oxydant nécessaire plus faible.

Courbe d'oxydation



Dans cet essai, le vin blanc ayant fermenté avec **Genesis Fresh** présente à la fois un  $E_0$  plus faible et un  $V_{oxy}$  plus élevé. Il est donc plus résistant à l'oxydation que le témoin et le vin ayant fermenté avec les levures inactivées standard. Les mesures de DO 420 (évaluation du brunissement) le confirment : la DO 420 était de 0,17 en fin de fermentation pour le vin blanc ayant fermenté avec **Genesis Fresh** contre 0,38 pour le témoin.

De plus :

- Les levures inactivées cèdent des acides aminés et des polysaccharides, améliorant ainsi la fermentescibilité des vins.
- La cellulose facilite le dégagement du  $CO_2$  et joue un rôle de support pour les levures. Elle réduit la phase de latence, période au cours de laquelle le jus est sensible à l'oxydation.

**Genesis Fresh** n'apporte pas de thiamine, il peut être utilisé en complément de l'Activateur S, sources de vitamines et d'azote assimilable pour les levures.

**APPLICATIONS**

**Genesis Fresh** est destiné aux jus blancs et rosés sensibles à l'oxydation, notamment les jus issus de cépages riches en thiols.

**DOSE D'EMPLOI**

Dose : 25 à 35 g/hL.

## MODE D'EMPLOI

---

Diluer au préalable dans 5 fois son volume de moût. Additionner à la cuve avant les levures en prenant soin de bien homogénéiser.

### Précaution d'utilisation :

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.  
Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

## INGREDIENTS

---

Levures inactivées (*S. cerevisiae*), azote organique < 10% MS (exprimé en N), cellulose alimentaire

## CONDITIONNEMENT

---

1 Kg

## CONSERVATION

---

Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.  
Emballage ouvert : à utiliser rapidement.  
A utiliser de préférence avant la DLUO inscrite sur l'emballage.

*Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.*