

GENESIS PRIME

Produit de levure OF destiné aux vins blancs, rosés et rouges.

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.

GENESIS PRIME est une préparation à base d'écorces issues d'une souche de levure *Saccharomyces cerevisiae* riches en polysaccharides pariétaux (mannoprotéines et glycoprotéines). Grâce à un traitement préalable des écorces, une part importante de ces macromolécules est rendue soluble, tandis que l'autre part nécessite un temps de contact plus long pour être cédée au vin.

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

GENESIS PRIME développe ses effets dans la durée. Grâce à son incidence sur le potentiel d'oxydoréduction du vin, **GENESIS PRIME** renforce la potentialité d'élevage des vins en diminuant leur sensibilité à l'oxydation ou à la réduction.

GENESIS PRIME contribue également à améliorer le profil organoleptique des vins. Il gomme la réduction, et les laisse s'exprimer avec plus de netteté. Il apporte également du volume et de la longueur en bouche.

DOSE D'EMPLOI

Vins blancs : 10 à 20 g/hL

Vins rouges : 20 à 30 g/hL

Dose maximale autorisée au sein de l'Union Européenne : 40 g/hL.

MODE D'EMPLOI

Diluer **GENESIS PRIME** dans 5 fois son volume de vin.

Additionner à la cuve ou à la barrique en prenant soin de bien homogénéiser. Attention, en raison de sa fraction insoluble, **GENESIS PRIME** ne doit en aucun cas être ajouté au vin lors de la mise en bouteille.

Précaution d'utilisation :

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.

Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

CONDITIONNEMENT

Produit conditionné sous vide en 500 g.

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.

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.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - www.oenofrance.com