

SPHÈRE EXPRESS

PRODUCTOS DE LA LEVADURA

Volumen, longitud y nivel de azúcar en afinado de los vinos

↓ APLICACIONES ENOLÓGICAS

SPHÈRE EXPRESS es una formulación rica en levaduras inactivas y manoproteínas específicas. Su granulometría favorece una gran superficie de contacto entre el vino y los constituyentes útiles de la levadura al tiempo que disminuye la pulverulencia del producto.

Fracción de levadura muy activa, **SPHÈRE EXPRESS** permite de este modo amplificar muy rápidamente las percepciones de redondez, de amplitud y longitud en boca.

La ausencia de actividades sulfitorreductasa garantiza además su neutralidad frente a olores sulfurosos llamados de "reducción".

De manera general, algunas manoproteínas son susceptibles de contribuir a la estabilización tártrica.

↓ APLICACIÓN Y PRECAUCIONES DE EMPLEO

- Dosificación: de 5 a 20 g/hL según el vino, el periodo de contacto y la frecuencia de resuspensión.

Añadir al mosto/vino, hacia el final de la fermentación alcohólica.

Mezclar bien **SPHÈRE EXPRESS** en 10 veces su peso de agua o de vino. Incorpórelo a continuación al vino con una homogeneización por remontado o bastoneo.

Los primeros resultados sensoriales son generalmente interesantes desde la primera semana de contacto, sin embargo **SPHÈRE EXPRESS** también puede permanecer en el vino un poco más de tiempo para incrementar el resultado.

SPHÈRE EXPRESS contiene de forma natural aminoácidos, vitaminas, factores minerales y de supervivencia. De este modo **SPHÈRE EXPRESS** contribuye también al contenido nutricional disponible para las levaduras incluso aunque no sustituya al programa de nutrición habitual.

↓ CARACTERÍSTICAS

- Origen de las manoproteínas y de las levaduras inactivas: *Saccharomyces cerevisiae*.
- Levaduras inactivas: contenido de nitrógeno orgánico <9,5 % de materia seca (equivalente de nitrógeno).
- Preparación sólida que contiene insolubles.

↓ ENVASADO Y CONSERVACIÓN

- Bolsas de 1 kg.

Almacenar en un lugar seco y libre de olores, entre 5 y 25°C.

Una vez abierta la bolsa, el producto debe ser utilizado rápidamente y no puede conservarse. Una vez preparada, la formulación se utiliza en el día.

SPHÈRE EXPRESS

Definir la *calidad grasa* y el *volumen*

En 2008, IOC decidió embarcarse en una ardua empresa: entender mejor lo que son el *Volumen* y la *Cualidad grasa* del vino, aprehender mejor estas percepciones táctiles en boca. Para ello, sus laboratorios solicitaron la ayuda del *Centre des Sciences du Goût et de l'Alimentation*, unidad de investigación Dijonesa reputada para el análisis y la descripción de estas sensaciones.

De estos trabajos nació la gama **SPHÈRE**, formulaciones adaptadas para responder a una dimensión particular del vino representada por la *calidad grasa* o el *volumen*.

↘ Rapidez de acción sobre las sensaciones de *volumen en boca*

Nuestros estudios demostraron que la sensación de *calidad grasa* en los vinos tintos, si existe para los profesionales, sigue siendo claramente menos perceptible para los consumidores. Los dos grupos de catadores prefieren, en todos los casos, la sensación de *volumen en boca*, más fácil de identificar entre las otras sensaciones gustativas de los vinos tintos. En vino blanco, la *calidad grasa* se muestra por el contrario bien representada y se asemeja esencialmente a la noción de redondez.

Destinado a contribuir a estas dimensiones gustativas, **SPHÈRE EXPRESS** es una fracción de levadura particularmente rica en manoproteínas libres. Compuesta también de péptidos y nucleótidos, agentes saborizantes, se presenta como un impulso natural y particularmente potente para el afinado de los vinos.

Su proceso de producción le otorga una facultad para liberar rápidamente estos compuestos activos y permite un incremento de las sensaciones de *volumen*, *calidad grasa* y nivel de azúcar en un lapso de tiempo reducido (de 1 a 8 semanas).

SPHÈRE EXPRESS es, de este modo, un excelente compromiso entre las levaduras inactivas destinadas a una crianza más larga y las formulaciones ricas en manoproteínas adaptadas a acciones instantáneas justo antes del embotellado.

La composición de la levadura y sus beneficios sensoriales

Manoproteínas:

- Volumen / redondez
- Persistencia aromática
- Longevidad aromática

Ácidos nucleicos:

- Agentes saborizantes

Aminoácidos y péptidos:

- Delicadeza
- Nivel de azúcar
- Amargor

Minerales:

- Agentes saborizantes (salinidad, mineralidad, amargor)

