



GO-FERM[®] PROTECT EVOLUTION



PROTECTEUR DE LEVURES POUR LA PHASE DE RÉHYDRATATION



NATSTEP™ (STERol NATurel Protecteurs) : ces protecteurs de levures, conçus spécialement pour la phase de réhydratation, permettent de renforcer la membrane des levures et protègent la levure contre le choc osmotique.

Cette protection **NATSTEP™** améliore la tolérance de la levure à l'alcool, ce qui permet d'obtenir une fin de fermentation franche, tout en limitant les déviations organoleptiques.

La protection **NATSTEP™** est brevetée (brevet WO/2006/053994 ; Europe 1395649, Australie 2002317228).



OMRI (Organic Materials Review Institute) est un organisme national à but non lucratif des Etats-Unis qui détermine quels sont les produits autorisés dans les process de production organique.

Description

GO-FERM® PROTECT evolution est une nouvelle génération de protecteur de levures 100% naturel pour vins blancs et rosés.

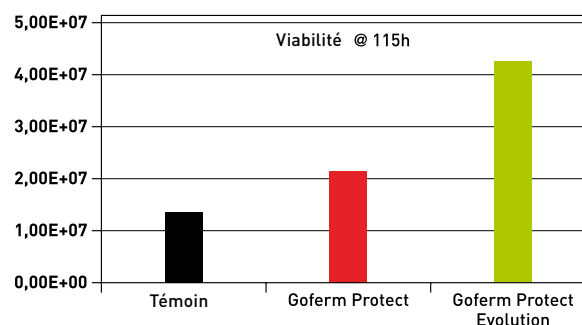
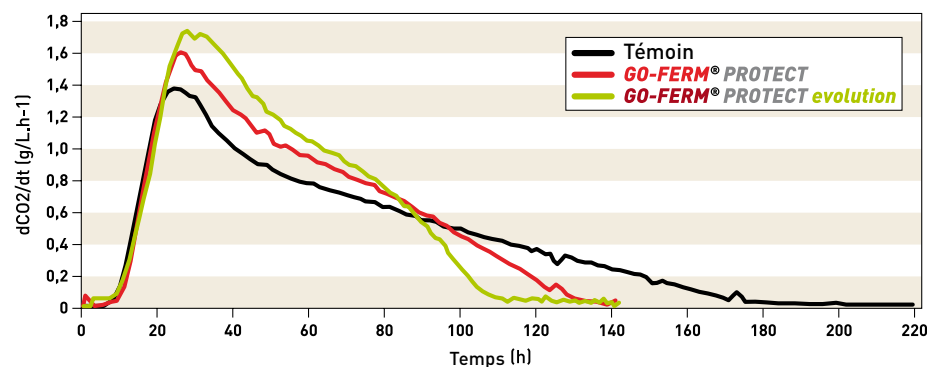
GO-FERM® PROTECT evolution a été développé grâce à l'amélioration des sources de stérols (quantité et qualité) et complété par des sources de levures micronutriments.

GO-FERM® PROTECT evolution:

- Améliore la vitalité et la viabilité des levures grâce aux sources d'ergostérols et de vitamines de levures.
- Améliore la tolérance à l'éthanol. Renforce la sécurité fermentaire. (effet combiné des stérols, acides gras polyinsaturés et sources de magnésium d'origine levurienne).
- Permet une cinétique de fermentation comparable à celle obtenue en ajoutant de l'O₂. L'addition d'oxygène peut être évitée dans la vinification des vins blancs et rosés et être remplacée par **GO-FERM® PROTECT evolution** en maintenant et en optimisant l'activité des levures durant la fermentation.
- Grâce à la concentration élevée de stérols dans la membrane des levures, **GO-FERM® PROTECT evolution** améliore l'assimilation des précurseurs d'arôme de levure, en permettant une meilleure libération des composés aromatiques.

Application et résultats

FIGURE 1 Impact de **GO-FERM® PROTECT evolution** sur la cinétique de fermentation: levurage à 25g/hL avec addition de protecteurs de levures (30g/hL) lors de la réhydratation dans du moût synthétique hautement clarifié.

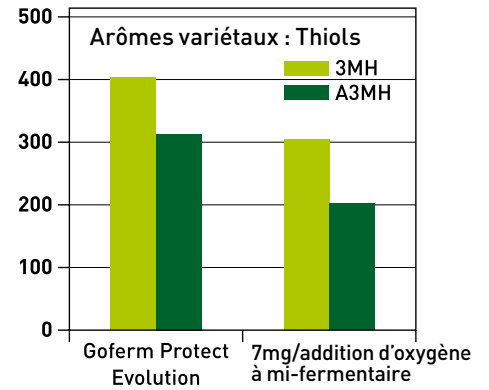
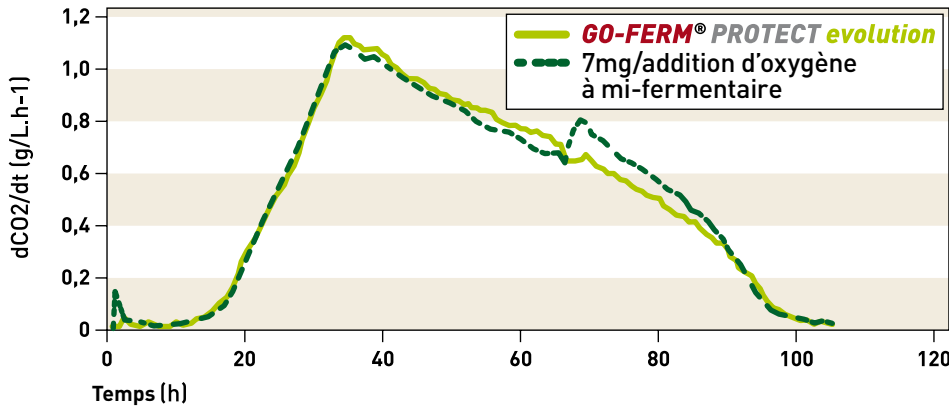




GO-FERM[®] PROTECT EVOLUTION

PROTECTEUR DE LEVURES EN PHASE DE RÉHYDRATATION

FIGURE 2 GO-FERM[®] PROTECT evolution vs addition d' O₂ : Colombard, 20°C, levurage à 25g/hL, Goferm[®] Protect Evolution: 30g/hL à la réhydratation.



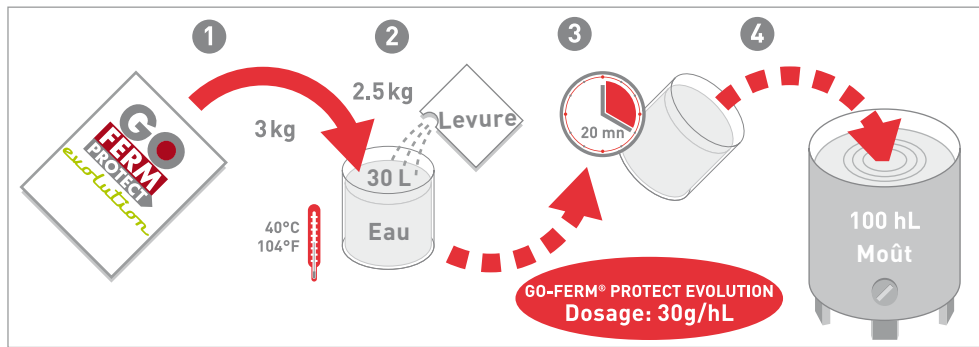
GO-FERM[®] PROTECT evolution a un impact positif sur la production de thiols. Il facilite et optimise le flux intracellulaire à travers les transporteurs membranaires. Les précurseurs de thiols bénéficient de ce métabolisme optimisé et d'une meilleure assimilation à l'intérieur des cellules.

Mise en œuvre

Ajouter GO-FERM[®] PROTECT evolution directement dans l'eau de réhydratation de votre levure sélectionnée. Dosage recommandé : 30 g/hL.

Dosage maximum autorisé en CEE: 40g/hL.

GO-FERM[®] PROTECT evolution peut être utilisé avec toutes les souches de levures œnologiques pour la vinification des vins blancs et rosés.



Conditionnement et stockage

GO-FERM[®] PROTECT evolution est une poudre disponible en sachet de 1 kg.

Stocké à 20°C ou à des températures basses dans les sachets scellés, GO-FERM[®] PROTECT evolution maintient son efficacité pour au moins trois ans. Eviter l'exposition à la moisissure et aux températures élevées.

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.

Distribué par :

