



Fermoplus® Energy Glu

Nutriment de réhydratation à base d'écorces et d'autolysats de levures riches en glutathion.

→ DESCRIPTION TECHNIQUE

La qualité aromatique d'un vin, en particulier, celle d'un vin blanc est une préoccupation primordiale des vinificateurs. En effet, le vin doit conserver sa fraîcheur aromatique et limiter l'évolution oxydative devient un objectif de tous les instants. Il existe plusieurs approches pour mieux préserver l'arôme du vin et la plus naturelle consiste à utiliser le pouvoir réducteur du glutathion.

Le glutathion est un tripeptide constitué de trois acides aminés (le glutamate, la cystéine et la glycine), c'est un constituant naturel de la levure et il représente 1% de sa masse sèche. Dans le moût, le vin et la levure, on peut le trouver sous sa forme réduite (GSH) ou oxydée (GSSG). La forme active permettant de lutter contre l'oxydation des moûts et des vins est la forme réduite (GSH).

Le GSH est important dans le vin parce qu'il a la capacité de piéger les ortho-quinones, principaux agents du brunissement et de la perte d'arôme due aux mécanismes d'oxydation. En raison de son potentiel d'oxydoréduction très faible, le GSH peut agir comme puissant tampon dans de nombreuses réactions cellulaires d'oxydoréduction.

Une des sources nutritionnelles de la levure sont les acides aminés, ainsi les levures assimilent le glutathion au début de la fermentation et le libèrent vers la fin de la fermentation, en particulier pendant l'autolyse.

De nombreux essais ont montré que lors de la phase de réhydratation, la levure pouvait assimiler un très grand nombre de molécules. Ainsi, le fait d'utiliser le GSH lors de cette étape lui permet :

- une meilleure activité métabolique (utilisation des acides aminés),
- une concentration intracellulaire en GSH plus importante.

A partir de ces différentes données scientifiques, le groupe AEB a conçu **Fermoplus® Energy Glu**. Une formulation œnologique qui permet d'assurer l'implantation rapide de la levure dans le moût (quelles que soient les conditions de stress rencontrées), mais aussi d'assurer une importante libération de glutathion (10 mg/L) dans le vin. Grâce à sa formulation particulièrement riche en acides aminés, vitamines et sels minéraux **Fermoplus® Energy Glu** permet d'obtenir une population levurienne nettement plus vigoureuse dès sa réactivation, ce qui impacte positivement la vitesse de multiplication cellulaire.

L'utilisation de **Fermoplus® Energy Glu** est conseillée pour toutes les réhydratations. Et notamment dans les cas suivants: fermentation à basse température et à faible turbidité, fermentation en condition réductrice, fermentation de vendange altérée, fermentation de raisins riches en sucres, mise en place d'un pied de cuve de re-fermentation.





Fermoplus[®] Energy Glu

→ COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Préparation à base d'écorces de levures.
- Ne contient pas d'OGM et n'a pas subi de traitements ionisants.

→ DOSES D'EMPLOI

S'utilise de 5 à 15 g/hL selon les caractéristiques physico-chimiques du moût.
Dose limite autorisée: 40 g/hL (Règlementation CE N. 606/2009).

→ MODE D'EMPLOI

Diluer directement dans le milieu de réhydratation des levures.

→ CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

Conserver à température inférieure à 15°C, en emballage scellé d'origine, dans un endroit sec et exempt d'odeur. Ne pas congeler. Respecter la DDM indiquée sur l'emballage. Utiliser rapidement après ouverture.

Paquet de 500 g en carton de 4 kg.
Sac de 25 kg.