

SPHÈRE EXPRESS

PRODOTTI DEL LIEVITO

Volume, lunghezza e tenore zuccherino nell'invecchiamento dei vini

APPLICAZIONI ENOLOGICHE

SPHERE EXPRESS è un formulato ricco di lieviti inattivati e di mannoproteine specifiche. La sua granulometria permette una larga superficie di contatto tra il vino e le componenti utili del lievito, diminuendo al tempo stesso il carattere polverulento del prodotto.

Costituito da una frazione molto attiva del lievito, **SPHERE EXPRESS** permette così di amplificare molto rapidamente le percezioni di rotondità, ampiezza e lunghezza in bocca.

D'altra parte, l'assenza di un'attività di solfito-riduttasi garantisce inoltre la sua neutralità per quanto riguarda gli odori di zolfo cosiddetti di « riduzione ».

In linea generale, si può dire che alcune mannoproteine possono contribuire alla stabilizzazione tartarica del vino.

ISTRUZIONI PER L'USO E PRECAUZIONI D'IMPIEGO

- Dosaggio: da 5 a 20 g/hl in funzione del vino da trattare, della durata del contatto e della frequenza di rimessa in sospensione del prodotto.

Aggiungere al mosto o al vino verso la fine della fermentazione alcolica.

Mescolare bene **SPHERE EXPRESS** in un volume d'acqua o di vino pari a 10 volte il suo peso. Incorporare quindi nel vino procedendo ad una omogeneizzazione tramite travaso o bâtonnage.

I primi risultati sensoriali interessanti si ottengono in genere a partire dalla prima settimana di contatto, ma, per aumentare i risultati, **SPHERE EXPRESS** può anche restare nel vino un po' più a lungo.

SPHERE EXPRESS contiene quindi naturalmente degli amminoacidi, delle vitamine, dei fattori minerali e degli agenti di sopravvivenza. È così che **SPHERE EXPRESS** contribuisce anche all'aumento del contenuto nutrizionale disponibile per i lieviti, anche se non si sostituisce al programma nutritivo abituale.

CARATTERISTICHE

- Origine delle mannoproteine e dei lieviti inattivati: *Saccharomyces cerevisiae*.
- Lieviti inattivati : tenore di azoto organico inferiore al 9,5% di materia secca (N equivalenti).
- Preparazione solida contenente degli insolubili.

CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- Sacchetti da 1 kg.
- Da conservare in un locale asciutto ed esente da odori, ad una temperatura compresa tra 5 e 25 °C. Una volta che si è aperto il sacchetto, il prodotto deve essere utilizzato rapidamente e non può più essere conservato. Una volta preparato, il formulato deve essere utilizzato in giornata.

SPHÈRE EXPRESS

Definire il *grasso* e il *volume*

Nel 2008, IOC ha deciso di lanciarsi in un campo molto delicato: comprendere meglio che cosa sono il *Grasso* e il *Volume* del vino, distinguendo meglio tali percezioni tattili in bocca. A tal fine, i laboratori IOC hanno collaborato con il Centro delle Scienze del Gusto e dell'Alimentazione, una unità di ricerca sita a Digione (Francia) molto reputata per l'analisi e la descrizione di queste sensazioni.

È da questi lavori che è nata la gamma **SPHERE**, una linea di formulati ben adattati per rispondere ad una esigenza particolare del vino, quella del *grasso* o del *volume*.

↘ Rapidità d'azione sulle sensazioni di volume in bocca

I nostri studi hanno dimostrato che la sensazione di grasso nei vini rossi, ben distinguibile per gli addetti ai lavori, resta nettamente meno percettibile per i consumatori. I due gruppi di degustatori preferiscono in tutti i casi la sensazione di *volume in bocca*, più facile da identificare tra le altre sensazioni gustative dei vini rossi.

Nei vini bianchi, il grasso è al contrario ben rappresentato, essendo questa una sensazione simile al concetto di rotondità.

Destinato a contribuire a questi obiettivi gustativi, **SPHERE EXPRESS** è costituito da una frazione di lievito particolarmente ricca di mannoproteine libere. Composto anche da agenti del gusto come i peptidi e dei nucleotidi, si presenta come un lievito naturale particolarmente potente per l'invecchiamento dei vini.

Il suo processo di produzione gli conferisce la facoltà di sprigionare rapidamente tali composti attivi, permettendo così di fare aumentare le sensazioni di volume, grasso e tenore zuccherino in un lasso di tempo ridotto (da 1 a 8 settimane).

SPHERE EXPRESS è pertanto un eccellente compromesso tra i lieviti inattivati destinati ad un invecchiamento più lungo ed i formulati ricchi di mannoproteine adatte per le azioni istantanee effettuate poco prima dell'imbottigliamento.

La composizione del lievito ed i suoi benefici sensoriali

Mannoproteine :

- Volume / rotondità
- Persistenza aromatica
- Longevità aromatica

Aminoacidi e peptidi :

- Dolcezza
- Tenore zuccherino
- Amaro

Minerali :

- Agenti di gusto (sapidità, minerale, amaro)

Acidi nucleici :

- Agenti di gusto

