IOC
Révélons votre différence

SCHEDA TECNICA

SPHÈRE ROUGE

PRODOTTO DERIVATO DAL LIEVITO

Volume, qualità strutturale e tenore zuccherino nell'invecchiamento dei vini rossi

APPLICAZIONI ENOLOGICHE

SPHERE ROUGE è un lievito inattivato specifico con una granulometria che 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 autentica feccia selezionata, SPHERE ROUGE permette così di amplificare rapidamente le percezioni di **volume** all'attacco in bocca e di migliorare la percezione della *struttura* del vino. L'intensità tannica è così accentuata pur manifestandosi in modo più *soffice*, con integrazione della *dolcezza* (tenore zuccherino) sul finale.

SPHERE ROUGE contribuisce in modo essenziale alla stabilizzazione a lungo termine delle sensazioni gustative e aromatiche grazie alle interazioni tra i polisaccaridi e i polifenoli dei vini rossi. D'altra parte, l'assenza di una attività di solfito-riduttasi garantisce inoltre la sua neutralità per quanto riguarda gli odori di zolfo cosiddetti di «riduzione ».

ISTRUZIONI PER L'USO E PRECAUZIONI D'IMPIEGO

• Dosaggio: da 10 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 ROUGE 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 .

Con una rimessa in sospensione frequente (1 o 2 volte per settimana), i primi risultati sensoriali interessanti si ottengono in genere a partire dall'ottava settimana a partire dal trattamento del vino, ma, per aumentare i risultati, SPHERE ROUGE può anche restare nel vino più a lungo.

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

CARATTERISTICHE

• Composizione : lieviti inattivati (Saccharomyces cerevisiae) con un tenore di azoto organico inferiore a un 9,5% di materia secca (equivalente azoto).

• Preparazione solida contenente degli insolubili.

CONFEZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

• Sacchetti da 1 kg.

• Da conservare in un locale asciutto e 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.

Institut Œnologique de Champagne
ZI de Mardeuil - Allée de Cumières
BP 25 - 51201 EPERNAY Cedex France

Tél +33 (0)3 26 51 96 00
Fax +33 (0)3 26 51 02 20
www.ioc.eu.com

Le informazioni contenute in questa scheda sono quelle di cui disponiamo allo stato attuale delle nostre conoscenze. Non dispensano assolutamente gli utilizzatori dal prendere le opportune precauzioni e dallo svolgere proprie prove preliminari. La regolamentazione in vigore deve essere osservata scrupolosamente.

VERSION 10-01-2024

IOC
Révélons votre différence

SCHEDA TECNICA

SPHÈRE ROUGE

Definire il grasso e il volume

Nel 2008, IOC ha deciso di lanciarsi in un campo molto delicato: comprendere meglio che cosa sono il 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.

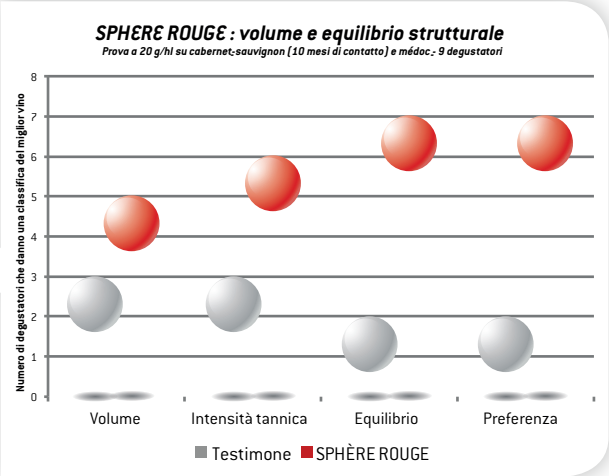
È da questi lavori che è nata la gamma **SPHERE**, una linea di formulati ben adattati per rispondere ad una esigenza particolare del vino, quella del grasso o del *volume.*

Volume in bocca nei vini rossi

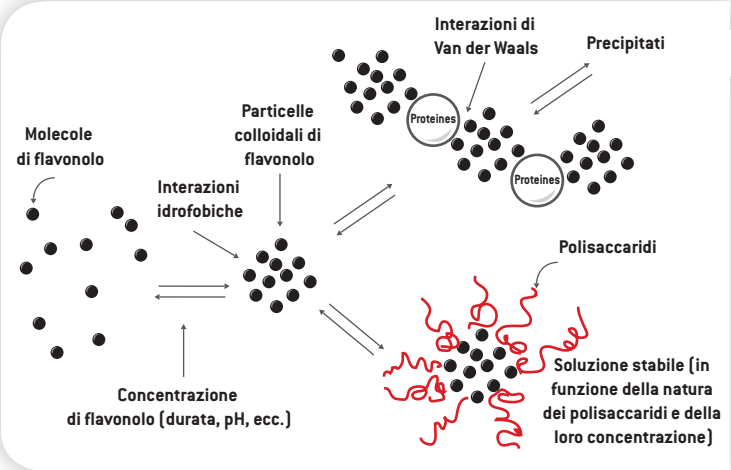
I nostri studi hanno dimostrato che la sensazione di grasso nei vini rossi, se è ben percepibile per gli addetti ai lavori, resta nettamente meno percettibile per i consumatori. I due gruppi di degustatori preferiscono in tutti i casi la sensazione di *volume in bocca*, più facile da identificare tra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

Nel corso delle nostre sperimentazioni, l'azione di **SPHERE ROUGE** si è tradotta in una rapida percezione di volume in bocca, sostenuta da una *struttura setosa* a mezza bocca e quindi da una sensazione leggermente zuccherata nella parte finale. È stata anche osservata una diminuzione delle sensazioni astringenti. Parallelamente, gli aromi si integrano e si stabilizzano assicurando al vino una longevità aromatica superiore.

In presenza di **SPHERE ROUGE**, tale impatto si amplifica con l'avanzare dell'invecchiamento.



I polisaccaridi dei lieviti proteggono i vini dall'astringenza



I lavori di Saucier et al. (1996) mettono in evidenza delle probabili interazioni tra i polisaccaridi e i tannini (flavonoli), in quanto i primi neutralizzano l'astringenza dei secondi creando delle associazioni stabili nel tempo.

Recentemente, Zamora et al. (2011) hanno precisato che questa diminuzione dell'astringenza potrebbe essere favorita da certi polisaccaridi a basso peso molecolare contenuti nei lieviti.

Creato a partire da un ceppo di lievito, **SPHERE ROUGE** è prodotto con un processo specifico che permette una rapida e più forte liberazione di polisaccaridi attivi nei confronti dei polifenoli dei vini rossi.

Institut Œnologique de Champagne
ZI de Mardeuil - Allée de Cumières
BP 25 - 51201 EPERNAY Cedex France

Tél +33 (0)3 26 51 96 00
Fax +33 (0)3 26 51 02 20
www.ioc.eu.com

Le informazioni contenute in questa scheda sono quelle di cui disponiamo allo stato attuale delle nostre conoscenze. Non dispensano assolutamente gli utilizzatori dal prendere le opportune precauzioni e dallo svolgere proprie prove preliminari. La regolamentazione in vigore deve essere osservata scrupolosamente.

VERSION 10-01-2024