

# SPHÈRE BLANC

## PRODOTTO DERIVATO DAL LIEVITO

**Grasso, rotondità e stabilizzazione sensoriale nell'invecchiamento dei vini bianchi**

### APPLICAZIONI ENOLOGICHE

**SPHERE BLANC** è un lievito inattivato specifico con una granulometria a microfocchi 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 BLANC** permette così di amplificare rapidamente le percezioni di **rotondità** e di grasso dei vini bianchi. La sua azione si rivela particolarmente utile quando la qualità delle fecce fresche è insufficiente per poter sperare di ottenere questo tipo di risultati, come pure quando le fecce sono fonte di contaminazioni o di odori di zolfo.

**SPHERE BLANC** contribuisce in modo essenziale alla stabilizzazione a lungo termine delle sensazioni gustative e aromatiche grazie alle interazioni tra i polisaccaridi e gli aromi del vino.

### ISTRUZIONI PER L'USO E PRECAUZIONI PER L'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 BLANC** 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.

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 stabilizzarne le componenti aromatiche, **SPHERE BLANC** può anche restare nel vino più a lungo.

**SPHERE BLANC** 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 BLANC** 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 (N equivalenti).

• Preparazione solida contenente degli insolubili.

### CONFEZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

• 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 BLANC

## 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*.

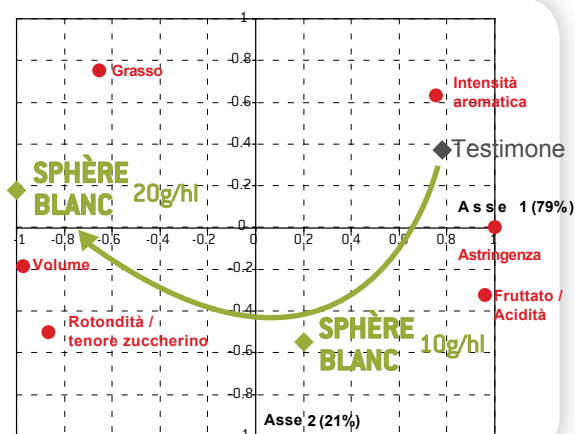
### Grasso e rotondità nei vini bianchi

I nostri studi hanno dimostrato - indipendentemente dal fatto che ci si rivolga a degli esperti del vino o a dei semplici consumatori - che la nozione di *grasso* nei vini bianchi è quasi un sinonimo di *rotondità*.

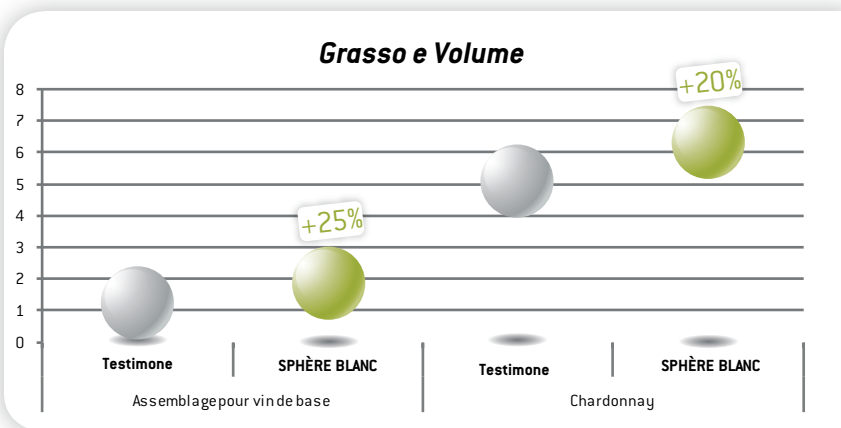
Nel corso delle nostre sperimentazioni, l'azione di **SPHERE BLANC** si è tradotta in una rapida percezione di *grasso* e di *rotondità* / *tenore zuccherino*. È stata anche osservata una diminuzione delle sensazioni di acidità e di bocca asciutta. Parallelamente, gli aromi si integrano e si stabilizzano assicurando al vino una longevità aromatica superiore.

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

*Risultati delle analisi sensoriali (ACP) su prove comparative a 2 diversi dosaggi di SPHERE BLANC rispetto a un testimone senza aggiunta [Chardonnay e Bourgogne con 3 mesi di trattamento su fecce ed una bastonatura ogni 15 giorni].*



### Effetto del vitigno e di SPHERE BLANC sul grasso



Nei vini bianchi, certi vitigni e certe origini favoriscono la sensazione di grasso in modo più importante di altri.

Tuttavia, indipendentemente dal vitigno studiato, nei vini bianchi ottenuti con **SPHERE BLANC**, il prodotto ha permesso regolarmente un aumento significativo del grasso e del volume.

*Voti medi di esemplarità attribuiti ai diversi vini durante una degustazione alla cieca come risposta alla domanda: « Pensa che questo vino è un buono o un cattivo esempio per spiegare che cosa è un vino grasso (o avente del volume) ? »*  
*Un cattivo esempio riceve un voto pari a zero, un buon esempio il voto massimo.*