

GENESIS FRESH

Complemento fermentativo para preservar la juventud y frescura de vinos blancos y rosados.

CARACTERÍSTICAS

OENOFRANCE ha trabajado durante un decenio con el equipo del profesor Michel Feuillat de la Université Jules Guyot (Dijon, Francia) sobre los productos de las levaduras y sus múltiples intereses en enología. Nuestro conocimiento de estos derivados se ha consolidado en el tiempo, y se concretiza en la gama de productos **GENESIS** que se articula alrededor de las diferentes propiedades identificadas y controladas en los productos de levaduras.

La experiencia adquirida nos conduce hoy a un producto innovador, **GENESIS FRESH**, complemento fermentativo que asocia levaduras inactivas y celulosa. La cepa seleccionada y su proceso de producción han permitido aumentar su contenido en polisacáridos y péptidos, sobretodo en oligopéptidos con propiedades reductoras. En su forma biodisponible, estos péptidos previenen el pardeamiento de vinos blancos y rosados, preservando el frescor de sus aromas, sobretodo los thioles volátiles sensibles a la oxidación.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

Las actividades antioxidantes de los péptidos cedidos por **GENESIS FRESH** preservan el color y los aromas de los vinos blancos y rosados.

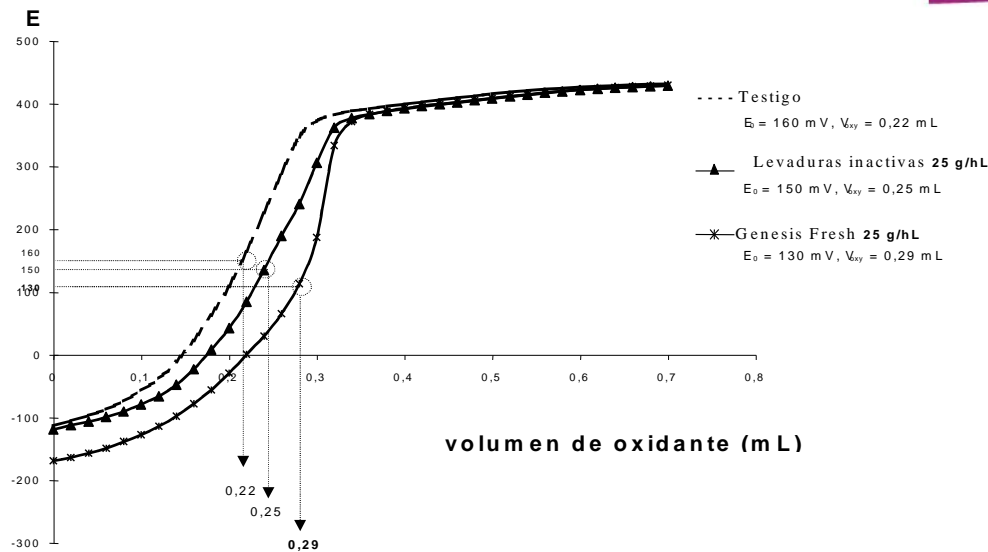
Las curvas de oxidación muestran que los vinos que han fermentado con **GENESIS FRESH** resisten más a la oxidación que el vino testigo fermentado en presencia de levadura inactiva estándar.

Recordatorio

- El potencial de oxidoreducción de un vino es la constante de su nivel de oxidación y reducción. Cuando el vino contiene tantos oxidantes como reductores, está en su potencial red-ox normal E0. Este parámetro caracteriza la capacidad del vino de oxidarse.
- La curva de oxidación: informa del potencial red-ox de un vino (E0) en el momento de la medida. Además indica la capacidad de un vino a protegerse de una oxidación. Esta curva se obtiene reduciendo primero todos los pares red-ox del vino y midiendo la cantidad de oxidante necesaria para llegar de nuevo a su potencial red-ox normal (E0). Cuanto mayor sea el volumen de oxidante necesario, mayor es la capacidad del vino para protegerse de una oxidación. En definitiva, un vino con un bajo potencial red-ox (E0) que requiere un volumen importante de oxidante será más reductor y más protegido contra oxidaciones que un vino con un potencial red-ox (E0) más alto y que requiere menor volumen de oxidante para recuperarlo tras su reducción.

En el ensayo mostrado a continuación, el vino blanco fermentado con **GENESIS FRESH** presenta a la vez un (E0) menor y un volumen requerido de oxidante mayor; es significativamente más resistente a la oxidación que los otros dos vinos, el testigo y el fermentado con levadura inerte estándar.

Curva de oxidación



Estos resultados están corroborados por las medidas de DO420 (evaluación del pardeamiento). En este ensayo la DO420 fue de 0,017 en final de fermentación alcohólica para el vino que fermentó con **GENESIS FRESH**, contra 0,038 para el testigo.

Además :

- Las levaduras inactivas ceden aminoácidos y polisacáridos que mejoran la fermentación.
- La celulosa facilita el desprendimiento de CO₂ durante la fermentación y actúa de soporte para las levaduras.

GENESIS FRESH no aporta Tiamina, se puede utilizar en combinación con **ACTIVATEUR S**, fuentes de vitaminas y nitrógeno asimilable.

GENESIS FRESH está destinado a vinos blancos sensibles a la oxidación, mostos con desfangado severo, vinos con gamma aromática basada en tioles volátiles.

DOSIFICACIÓN

25g/hL a 35g/hL

Dosis máxima permitida en la Unión Europea : 40g/hL.

MODO DE EMPLEO

Disolver el producto en 5 veces su peso de mosto. Homogeneizar e incorporar al mosto. Durante el llenado de la cuba, antes de la inoculación con levaduras.

Precauciones de uso:

Para uso enológico y exclusivamente profesional.

Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

PRESENTACIÓN

Envases de 1kg en caja de 20kg

CONSERVACIÓN

Conservar el envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores. Una vez abierto el envase, utilizar rápidamente.

Utilizar preferentemente antes de la FLUO que figura en el envase.

Las informaciones anteriormente indicadas corresponden a nuestros conocimientos actuales. Están dadas sin compromiso ni garantía de nuestra parte si las condiciones de utilización se encuentran fuera de nuestro control. Estas informaciones no liberan al usuario del cumplimiento de la legislación y medidas de seguridad vigentes. Este documento es propiedad de SOFRALAB y no se puede modificar sin su acuerdo.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France

Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - www.oenofrance.com

289/2015 - 2/2