

Genesis Fresh

Complemento de fermentação para preservar o frescor e a juventude de vinhos brancos e rosés.

Oenofrance trabalhou durante uma década com a equipe do professor Michel Feuillat da Universidade Jules Guyot (Dijon) sobre os produtos de leveduras e seus interesses múltiplos em enologia. O conhecimento dos derivados de leveduras cresceu muito ao longo dos anos e finalmente concretizou-se com a gama **Genesis**. Esta gama gira em torno das diferentes propriedades dos produtos de levedura.

A experiência adquirida conduziu atualmente a um produto inovador, **Genesis Fresh**, complemento de fermentação combinando leveduras inativas e celulose. A estirpe seleccionada e o seu processo de produção conduziram ao aumento do seu teor em polissacarídeos e em peptídeos, principalmente em glutatona, oligopeptídeos com propriedades de redução. Sendo biodisponível, estes peptídeos evitam o escurecimento dos vinhos brancos e rosés, preservando o frescor de seus aromas, principalmente os tióis voláteis sensíveis a oxidação.

Composição :

- Leveduras inativas ricas em glutatona : 85%
- Celulose microcristalina

Propriedades :

As atividades antioxidantes dos peptídeos atribuídos pelo **Genesis Fresh** preservam a cor e o aromas dos vinhos brancos e rosés.

As curvas da oxidação mostram que os vinhos fermentados com **Genesis Fresh** resistem mais a oxidação do que a prova, onde o vinho foi fermentado com a levedura inativa padrão.

Atenção :

- **o potencial de oxirredução** de um vinho é a constatação do seu nível de oxidação e de redução.

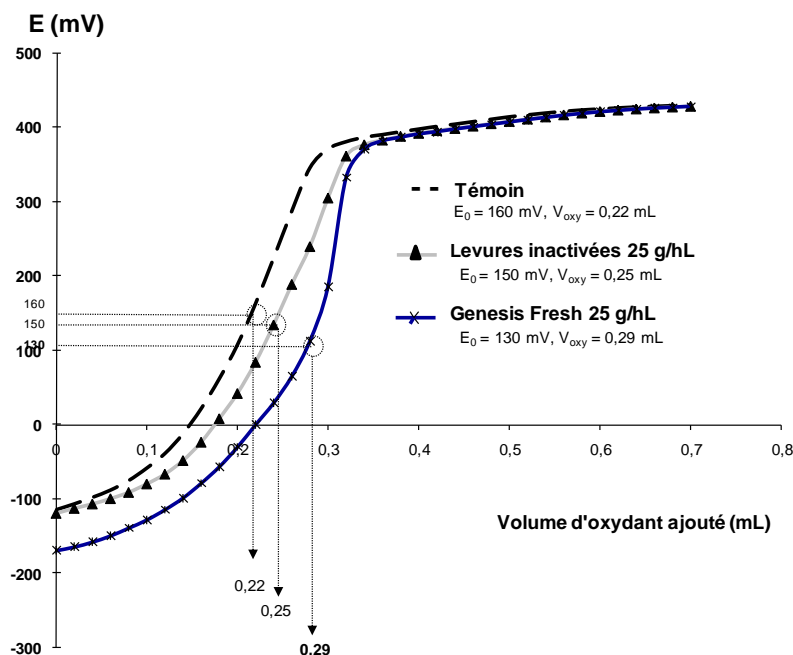
Quando o vinho contém a mesma quantidade de oxidantes que de redução, atingimos o potencial de oxirredução normal, chamado E_0 .

- **a curva de oxidação** indica o potencial de oxirredução normal do vinho em um dado instante. Além disso, ela indica a capacidade do vinho de se proteger de uma oxidação.

Esta curva é obtida reduzindo, em um primeiro tempo, todos os pares oxidantes / redutores (pares Redox) do vinho, em seguida, adicionando doses crescentes de oxidante para chegar a oxidar todos estes pares Redox. O potencial de oxirredução do vinho (E) foi medido após cada acréscimo. Da curva resultante se deduz o potencial de oxirredução normal, E_0 , específico para cada vinho e o volume de oxidante (V_{oxy}) necessário para atingir a este E_0 . Quanto maior o V_{oxy} a ser adicionado, maior é a capacidade do vinho para se proteger de uma oxidação.

Conclusão, um vinho apresentando ao mesmo tempo um baixo potencial E_0 e um V_{oxy} importante será mais redutor, por consequência terá maior proteção contra uma oxidação que um vinho que apresenta um potencial E_0 superior e um volume de oxidante necessário inferior.

Courbe d'oxydation



Neste teste, o vinho branco que foi fermentado com **Genesis Fresh** apresenta ao mesmo tempo um E_0 mais baixo e um V_{oxy} mais elevado. Ele é então mais resistente à oxidação do que a prova e do que o vinho que foi fermentado com leveduras inativas padrão. As medidas de OD 420 (avaliação do escurecimento) confirmam : a DO 420 era de 0,17 no final da fermentação par o vinho branco que foi fermentado com **Genesis Fresh** contra 0,38 para a prova.

Além disso :

- As leveduras inativas deixam aminoácidos e polissacarídeos, melhorando assim a fermentescibilidade dos vinhos.
- A celulose facilita a liberação de CO_2 e desempenha um papel de suporte para as leveduras. Ela reduz a fase de latência, período durante o qual o sumo é sensível à oxidação.

Genesis Fresh não produz tiamina, ele pode ser utilizado em complemento do **Activeur S**, fontes de vitaminas e de azoto assimilável pelas leveduras.

Aplicações :

Genesis Fresh é destinado aos sucos brancos sensíveis à oxidação, aos sucos extremamente "débourbés" (decantação), aos vinhos cujos os aromas são constituídos de tióis voláteis.

Dosagem e modo de utilização :

Dose: 25 a 35 g/hl. Dose máxima permitida pela União Européia: 40 g/hl.

Diluir previamente em 5 vezes o seu volume de mosto. Adicionar ao tanque (cubas) antes das leveduras tendo o cuidado de misturar bem, para completa homegeneização.

Embalagem :

Produto condicionado em embalagem de 1 kg.

Conservação:

Embalagem fechada, selada de origem, ao abrigo da luz num local seco e isento de odores. Embalagem aberta: utilizar rapidamente.

Utilizar de preferência antes da DLUO, da data de validade indicada na embalagem

As informações contidas acima correspondem ao estado atual dos nossos conhecimentos. São indicadas sem compromisso ou garantia na medida em que as condições de utilização estão fora do nosso controle. Eles não isentam o usuário do respeito da legislação e normas de segurança em vigor. Este documento é propriedade da SOFRALAB e não pode ser alterado sem o seu consentimento.