

# GENESIS NATIVE

**Protecteur fermentaire à base de produits de levures.  
Sécurise les fins de fermentations alcooliques.**

## CARACTERISTIQUES

**Oenofrance** a travaillé pendant une décennie avec l'équipe du professeur Michel Feuillat de l'Université Jules Guyot (Dijon) sur les produits de levures et leurs intérêts multiples en œnologie. Notre connaissance de ces dérivés levuriens s'est étoffée au fil des ans. Elle se concrétise au travers de la gamme **Genesis** qui s'articule autour des différentes propriétés identifiées et maîtrisées des produits de levure.

**Genesis Native**, utilisé lors de la phase de réhydratation des levures sélectionnées, cède au milieu des stérols spécifiques, des acides gras polyinsaturés, ainsi que d'autres composés essentiels. Assimilés par la levure lors de la réhydratation, ces composés, facteurs de survie par excellence, lui permettront de mieux résister à un milieu de plus en plus hostile en fin de fermentation.

## PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

Les stérols et les acides gras insaturés apportés par **Genesis Native** (procédé NATSTEP™) sont des composés essentiels de la membrane levurienne. Ils jouent sur la fluidité, la perméabilité membranaire. Les cellules de levures les plus riches en stérols maintiennent plus longtemps leur activité fermentaire. De plus, les stérols et les acides gras insaturés utilisés par la levure améliorent la cinétique fermentaire.

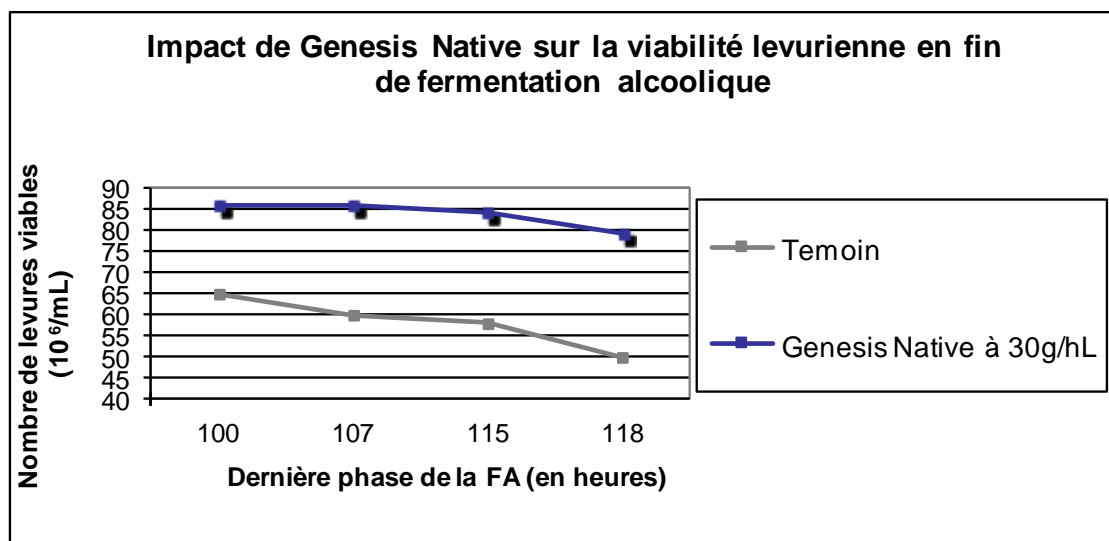
**Oenofrance** a également travaillé sur des produits de levures (procédé OF) afin de rendre biodisponibles certains composés impliqués dans de nombreux mécanismes de réponses à des stress (carence en azote, température élevée...). Ces mêmes composés participent à l'intégrité de la structure cellulaire, notamment à celle de la mitochondrie et de la membrane. Ces éléments sont essentiels à la croissance et à la sporulation de la levure.

Ces « protectants », ainsi que les vitamines et les minéraux cédés par **Genesis Native**, rendus biodisponibles dans l'eau de réhydratation, sont assimilés par la levure dont le volume augmente de moitié pendant cette phase. Les « protectants » seront partiellement transmis aux générations filles, leur donnant ainsi les moyens de résister à des conditions de plus en plus difficiles.

L'utilisation de **Genesis Native** en phase de réhydratation permet :

- Une meilleure acclimatation de la levure dans le moût, grâce à une meilleure résistance au choc osmotique et à la flore indigène
- Une meilleure résistance à l'alcool : avec une meilleure activité et viabilité jusqu'au terme de la FA
- Une meilleure tolérance aux températures de fermentation basses
- Une fermentation alcoolique facilitée et sécurisée : totale, plus courte, avec une moindre production de composés malodorants ou d'acidité volatile
- Une diminution du risque d'implantation de la flore indigène.

272/2015 – 1/3



**Genesis Native**, utilisé dans le cadre de la réhydratation des levures sélectionnées, contribue à améliorer leur viabilité jusqu'à la fin de fermentation alcoolique.

**Genesis Native** est un protecteur fermentaire. Il agit essentiellement au niveau de l'intégrité membranaire, mais il apporte peu d'azote assimilable. Il reste nécessaire de gérer en parallèle la nutrition azotée de la levure, en vérifiant le contenu en azote assimilable des moûts pour le corriger, le cas échéant, avec des activateurs adaptés (**Activateur S ...**).

## DOSE D'EMPLOI

25g/hL à 35g/hL.

Il est fortement déconseillé d'utiliser des doses inférieures à 25g/hL qui pourraient nuire à l'efficacité de **Genesis Native**.

## MODE D'EMPLOI

Diluer la dose nécessaire de **Genesis Native** dans 20 fois son poids d'eau à 35°C.

Une fois la dilution obtenue, ajouter les levures naturelles sélectionnées.

Mélanger doucement.

Laisser reposer 15 minutes puis remuer doucement de temps en temps pendant 15 minutes.

Remuer à nouveau avant d'incorporer à la cuve.

Eviter les chocs thermiques lors de l'ensemencement : la différence de température entre le milieu de réhydratation et le moût ne doit pas excéder 10°C.

### Précaution d'utilisation :

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.

Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

## CONDITIONNEMENT

---

Sachet de 1 Kg.

## CONSERVATION

---

Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.

Emballage ouvert : à utiliser rapidement.

A utiliser de préférence avant la DLUO inscrite sur l'emballage.

*Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.*