

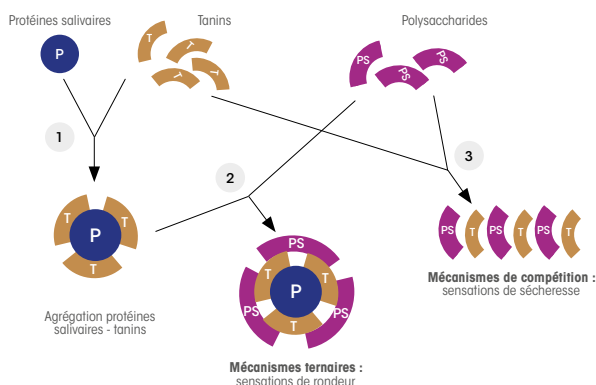
TECH POINT

# PRÉ-MISE : LA TOUCHE FINALE

## LES MANNOPROTÉINES COMME ULTIME OUTIL

### ORIGINE ET BIENFAITS DES MANNOPROTÉINES

La levure n'est pas qu'un simple agent de la fermentation alcoolique. Plusieurs procédés sont utilisés en œnologie pour la dégrader plus ou moins partiellement et puiser de façon optimale dans **les nombreux composés d'intérêt qu'elle contient**. La composition des dérivés de levure ainsi obtenus varie et permet d'adapter leur utilisation aux besoins du vin selon les étapes de son élaboration. Les polysaccharides, contenus dans les parois cellulaires, sont des macromolécules qui de part leur forte réactivité avec d'autres composés du vin (composés aromatiques, polyphénols) contribuent aux **sensations de rondeur et de volume**. En effet en limitant la réactivité des polyphénols avec les protéines salivaires, ils permettent une **diminution de la perception de l'astringence** (Figure 1).



**Figure 1.** Mécanismes d'action possibles des polysaccharides sur les propriétés gustatives: (2) Mécanismes ternaires et (3) Mécanismes de concurrence impliqués dans l'inhibition de l'agrégation des tanins et des protéines salivaires par les polysaccharides.

Les mannoprotéines, une fraction de ces polysaccharides qui représente 25 à 50% de la composition des parois de *Saccharomyces cerevisiae* sont connues pour **contribuer à la stabilisation tartrique, protéique et colloïdale, activer la croissance des bactéries lactiques et améliorer les caractéristiques organoleptiques des vins** (arômes, propriétés gustatives, perception de l'effervescence, etc.).

Les dérivés de levure sont également **riches en éléments réducteurs qui amplifient l'intensité des arômes et les protègent contre l'oxydation**, assurant ainsi leur longévité.

### L'INTÉRÊT DE SÉLECTIONNER LES MANNOPROTÉINES

Les mannoprotéines sont constituées d'une structure polysaccharidique de mannose (70-90%), d'une structure protéique (10-20%) et de 10% de glucose. Cette **grande diversité de composition et d'organisation moléculaire** explique leurs **propriétés multiples** et les différentes applications qu'elles peuvent avoir. Cela veut également dire que **le choix des souches de levures utilisées est crucial** dans la quantité et la nature des mannoprotéines libérées.

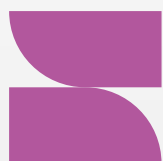
# PRÉ-MISE : LA TOUCHE FINALE

LES MANNOPROTÉINES COMME ULTIME OUTIL

## Phylia® Icône

Un outil de pré-mise idéal pour **arrondir les vins** et **libérer tout leur potentiel**. PHYLIA® ICÔNE permet de révéler l'élégance des vins de toutes couleurs.

**Stabilité protéique, tartrique et colloïdale**



100% naturel

**Profil organoleptique optimal**



Une préparation de Mannoprotéines de *S. cerevisiae* purifiées



**POUR PERFECTIONNER LES VINS AVANT LEUR MISE EN BOUTEILLE**

## EFFETS DE PHYLIA® ICÔNE

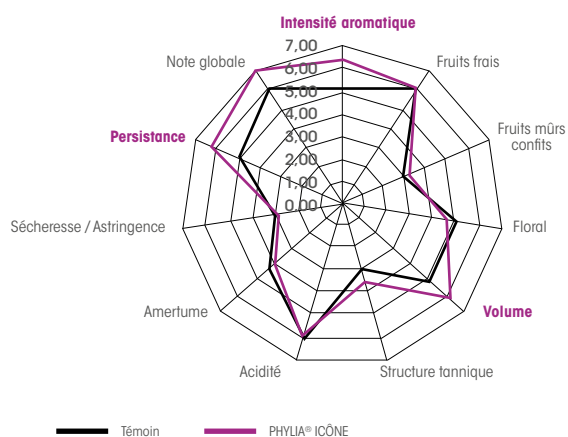
MANNOPROTÉINES

- Apporte** volume et rondeur en bouche.
- Réduit** l'astringence et la dureté des tanins.
- Diminue** la perception acide.
- Participe** à la stabilisation des troubles protéiques, des précipitations tartriques et de la couleur.

La souche de levure dont sont issues les mannoprotéines à la base de la formulation de PHYLIA® ICÔNE a été spécialement choisie pour assurer ces propriétés.

## PROPRIÉTÉS OENOLOGIQUES

ANALYSE SENSORIELLE - DÉGUSTATION D'UN VIOGNIER



PHYLIA® ICÔNE contribue à amplifier la persistance et l'intensité aromatique ainsi que la fraîcheur des vins.

## APPLICATION SUR VINS

**Moment d'application :** ajouté au vin juste avant la mise en bouteille

**Dosage :** 0,5 à 5 g/hL

**Préparation :** réhydrater le produit dans 10 fois son poids en eau puis homogénéiser le mélange avant de l'incorporer à la cuve lors d'un remontage.



**Rapprochez-vous de nos œnologues pour avoir un protocole personnalisé**