

Super Bouquet EVOLUTION

Effet antioxydant pour la protection des arômes et contre évolution des vins.

CARACTÉRISTIQUES

C'est une levure inactive de deuxième génération avec un grand pouvoir antioxydant, elle favorise la libération d'acides aminés et de peptides thioliques (glutathion). Bien que les effets positifs de ce peptide thiolique et de ses ,de métabolites précurseurs d'arômes et son action sur le retard de l'évolution, soient bien connus, l'étude de son effet lors en fermentation, l'indentification des pratiques et facteurs œnologiques qui affectent son contenu ont permis de développer un itinéraire œnologique maximisant son effet protecteur.

Son emploi est très conseillé dans l'élaboration de vins blancs, provenant de variétés très oxydables, riches en thiols volatils (Chardonnay, Sauvignon Blanc, Verdejo)

Sa haute capacité antioxydante permet de diminuer les niveaux de SO₂ lors de l'élaboration. Spécialement indiqué dans l'élaboration de vins sans sulfites.

Superbouquet EVOLUTION est le résultat du Projet de Recherche VINNOSO₂ (INNFACTO IPT 2012-0967-060000) qui a pour but de diminuer les niveaux de SO₂ en vinification.

Analyse paramètres de couleur :

DÉTERMINATIONS	SANS SUPERBOUQUET EVOLUTION	AVEC SUPERBOUQUET EVOLUTION
Intensité colorante (calcul)	0.119	0.108
DO 420 (Spectrophotomètre)	0.085	0.084
DO 440 nm (composés phénoliques oxydés) (Spectrophotométrie)	0.059	0.056
DO 520 (Spectrophotomètre)	0.027	0.020
DO 620 nm (Spectrophotomètre)	0.007	0.004
IPT (Spectrophotomètre)	7.82	6.87
DO 320 (acides phénoliques) (Spectrophotomètre)	4.14	3.84

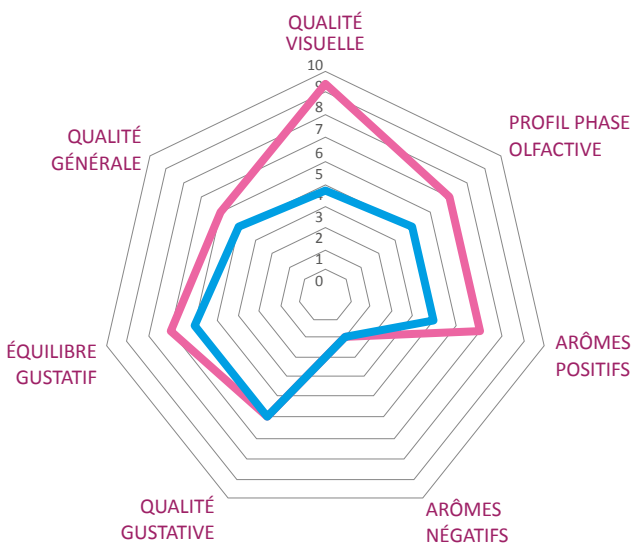
• L'échantillon avec ajout de **SUPERBOUQUET EVOLUTION** présente une légère diminution de composés phénoliques oxydés (DO 440 nm) et une diminution significative du contenu en totaux (IPT) et acides phénoliques support de l'oxydation (DO 320 nm).

APPLICATION

- Lors des premières étapes de la fermentation alcoolique, pour permettre l'assimilation et la synthèse de glutathion par la levure.
- À la fin de la fermentation alcoolique.
- Élevage sur lies et vin fini.

Pour obtenir l'effet protecteur optimal de **Superbouquet EVOLUTION** il faut éviter les carences en azote. Pour cela, il est conseillé d'employer un nutriment organique dès le début de la fermentation (**Actimax NATURA**). Éviter l'application de sels d'ammonium.

Pour l'élaboration de vins ayant de faibles niveaux de SO₂ ou sans sulfites, il est conseillé de régulièrement réaliser le contrôle de l'oxygène dissout ainsi que le contrôle microbiologique.



AVEC SUPERBOUQUET EVOLUTION

SANS SUPERBOUQUET EVOLUTION

Profil organoleptique de vin blanc millésime 2016, avec et sans application de **SUPER BOUQUET EVOLUTION**, trois mois après la fin de la FA. Variété AIREN, 11,51 % vol, pH 3,40, AT 5,23 g/l, SO₂ libre 4 mg/L, SO₂ Total 46 mg/l.



Image vin blanc, millésime 2016, avec et sans ajout de **Superbouquet EVOLUTION**

QUALITÉS ORGANOLEPTIQUES

Son effet antioxydant naturel permet:

- **Protection de la couleur:** Limite le brunissement de moûts et de vins. Élimine les quinones réactives du moût.
- **Protection des arômes:** Aide à préserver la fraction aromatique des moûts et des vins. Son emploi précoce garantit une protection des thiols volatils formés lors de la fermentation alcoolique spécialement sensibles à l'oxydation.

Appliqué lors de FA, il augmente l'expression aromatique des variétés thioliques.

COMPOSITION

• **Levure inactive (*Saccharomyces cerevisiae*)** avec un grand pouvoir antioxydant (glutathion). Souche spécifique sélectionnée, développée en milieu riche en nutriments et inactivée par la chaleur.

DOSE

FERMENTATION	20-40 g/hl
ÉLEVAGE SUR LIES – VIN FINI	10-20 g/hl

MODE D'EMPLOI

Dissoudre dans 10 fois son poids en moût ou eau puis ajouter à la cuve en assurant sa parfaite homogénéisation.

ASPECT PHYSIQUE

Granulés de couleur crème.

PRÉSENTATION

Emballage de 1 et 10 kg.

Elle est apte à l'élaboration de vin écologique:

- Conforme à la réglementation européenne CE 834/2007-RUE 203/2012;
- Conforme à la réglementation américaine NOP (National Organic Program);
- Convient aux végans ;
- Ne contient d'éléments allergènes.

PROPRIÉTÉS PHYSICO-CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES EP 402 (REV.1)

Azote total [%]	< 10
Humidité [%]	< 7
Pb [mg/kg]	< 2
Hg [mg/kg]	< 1
As [mg/kg]	< 3
Cd [mg/kg]	< 1
Levures [UFC/g]	< 10 ²
Moisissures [UFC/g]	< 10 ³
Bactéries lactiques [UFC/g]	< 10 ³
Bactéries acétiques [UFC/g]	< 10 ³
<i>Salmonella</i> [UFC/25g]	ABSENCE
<i>E. coli</i> [UFC/g]	ABSENCE
<i>Staphylococcus</i> [UFC/g]	ABSENCE
Coliformes totaux [UFC/g]	< 10 ²

CONSERVATION

Conserver dans l'emballage d'origine, dans un lieu frais et sec, exempt d'odeurs.

Utiliser rapidement une fois l'emballage ouvert.

Consommation recommandée: 3 ans (voit DLUO sur l'emballage)

RGSEAA: 31.00391/CR

Produit conforme au Codex Œnologique International et au Règlement (UE) 2019/934.