



OENO-TECH

Yves Moren

Mail : info@oeno-tech.ch/www.oeno-tech.ch

Naturalis

UNE LEVURE INACTIVEE POUR LA PRODUCTION DE VINS ROUGES ET ROUNDS REGULATEUR DE FERMENTATION

CARACTERISTIQUES & PROPRIETES

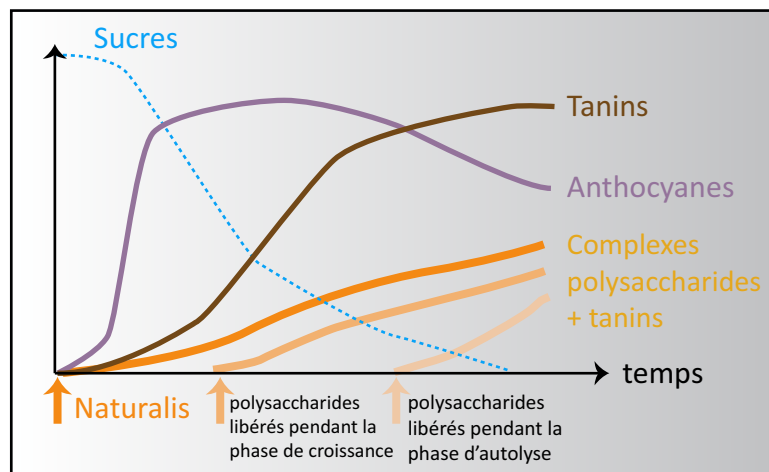
Naturalis est une levure inactivée obtenue par un procédé spécifique qui permet de faciliter la libération des polysaccharides naturellement présents en grande quantité dans la paroi de cette levure.

Dès l'encuvage, **Naturalis** augmente la quantité de polysaccharides aptes à réagir avec les tanins extraits de la pellicule des raisins, lors de la macération. L'interaction polysaccharides-tanins conduit à un enrobage des tanins (diminution de l'astringence) permettant d'obtenir des vins plus ronds.

D'autre part, cette interaction assure une stabilité optimale des tanins au cours du vieillissement des vins. Par la libération accrue de polysaccharides, dès le début de la fermentation, **Naturalis** favorise la stabilisation des complexes tanins-anthocyanes. Les vins rouges obtenus présentent une couleur plus soutenue et plus stable au cours de leur vieillissement. De plus, **Naturalis** apporte une partie des éléments nutritifs nécessaires aux levures durant la fermentation (acides aminés, vitamines, facteurs minéraux et de survie). Pour une gestion optimale des fermentations, il est conseillé d'utiliser **Naturalis** en synergie avec un activateur complet (gamme NUTRIFERM).

Les complexes tanins-polysaccharides sont recherchés pour leur impact positif sur la couleur, la rondeur et la qualité des vins. Spontanément, ces complexes se forment après la fermentation alcoolique, au cours de la phase d'élevage, grâce à l'autolyse des levures.

Naturalis est un concept innovant : appliqué à l'encuvage, il permet de former plus précocement ces complexes au cours de la fermentation alcoolique, et ainsi de valoriser durablement, le potentiel polyphénolique naturel des baies de raisin dès le début de la macération.





APPLICATIONS

Naturalis s'utilise pour l'obtention de vins ronds et de couleur stable en vinification traditionnelle en rouge. Il peut aussi être employé dans les cas suivants :

- Sur des cépages à faible potentiel polyphénolique (Grenache, Pinot Noir, Gamay...),
- Sur des vendanges à faible maturité et/ou fort rendement,
- Dans le cadre de techniques destinées à favoriser l'extraction (macération préfermentaire, thermovinification, flash détente, macération longue...),
- Elaboration de vins primeurs.

DOSE ET MODE D'EMPLOI

Dose d'emploi : 30 g/hL

Mode d'emploi :

- Dissoudre 1 kg d'Naturalis dans 10 L de moût (dissolution immédiate)
- Incorporer à l'encuvage et homogénéiser par un remontage

LEGISLATION

Dose maximale légale : 40 g/hL

CONDITIONNEMENT

Présentation : Poudre

- sachet de 1 kg
- sac de 25 kg

CONDITIONS DE CONSERVATION

- Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière, dans un endroit sec et exempt d'odeur et à température inférieure à 25 °C.
- Emballage ouvert : à utiliser rapidement.
- Durée de conservation dans l'emballage fermé d'origine : 3 ans