

# FRESHAROM®

Préparation spécifique de levures inactivées à haut pouvoir réducteur pour la protection des arômes des vins blancs et rosés.

Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe, dans le cadre de l'emploi réglementé en œnologie. Conforme au Règlement CE n° 606/2009.

## SPÉCIFICITÉS

FRESHAROM® est issu de la recherche sur les phénomènes de protection vis-à-vis de l'oxydation associée à l'élevage sur lies (LAVIGNE *et al*, 2000). La levure joue en effet un rôle important dans la biosynthèse et la libération de composés antioxydants, tels que les acides aminés et les peptides soufrés dont le glutathion.

Grâce à sa composition unique riche en glutathion et en métabolites réducteurs, FRESHAROM® va :

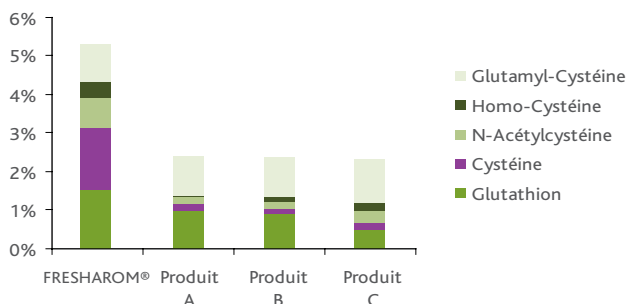
- Permettre à la levure d'assimiler durant la FA les précurseurs du glutathion (cystéine, N-acétylcystéine..) et donc de synthétiser davantage de ce tripeptide.
- Protéger efficacement le potentiel aromatique du vin et retarder significativement l'apparition de notes oxydées (arômes de vieillissement : sotolon et phénylacétaldéhyde).
- Inhiber les mécanismes de brunissement des vins.
- Favoriser la nutrition des levures au cours de la fermentation alcoolique.

FRESHAROM® permet ainsi d'obtenir des vins plus aromatiques avec un meilleur potentiel de garde.

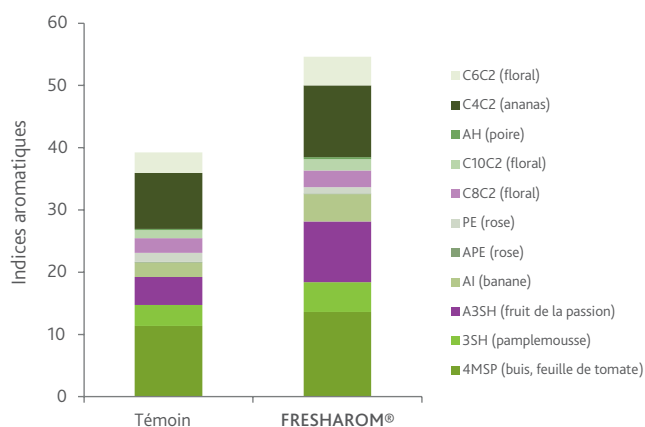
## RÉSULTATS SCIENTIFIQUES

**Figure 1** : Comparaison du pouvoir réducteur\* de FRESHAROM® et de trois autres produits commerciaux à application équivalente.

\* Pouvoir réducteur : composition totale en composés réducteurs (glutathion et ses métabolites sources).



**Figure 2** : Indices aromatiques (concentration/seuil de perception) en thiols volatils et esters fermentaires après 3 mois d'élevage, pour 2 modalités comparatives. Sauvignon blanc.



## CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Aspect ..... poudre

Couleur ..... beige

## ANALYSES CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

Humidité ..... < 7%  
Partie insoluble ..... > 60%  
Azote total ..... < 10%  
Plomb ..... < 2 ppm  
Cadmium ..... < 1 ppm  
Mercure ..... < 1 ppm  
Arsenic ..... < 3 ppm

Bactéries lactiques ..... < 10<sup>3</sup> UFC/g  
Bactéries acétiques ..... < 10<sup>3</sup> UFC/g  
Coliformes ..... < 10<sup>2</sup> UFC/g  
Staphylocoques ..... absence/g  
Salmonelles ..... absence/25 g  
*E. coli* ..... absence/g  
Levures revivifiables ..... < 10<sup>2</sup> UFC/g  
Moisissures ..... < 10<sup>3</sup> UFC/g

## PROTOCOLE D'UTILISATION

### CONDITIONS ŒNOLOGIQUES

- Pour une protection optimale des arômes, il est conseillé de protéger le moût contre l'oxydation lors des phases préfermentaires, de choisir une souche de levure adaptée, de protéger et de nourrir correctement la levure.

### DOSE D'EMPLOI

- 20 - 30 g/hL.

### MISE EN ŒUVRE

Incorporer **FRESHAROM**® directement dans la cuve au premier tiers de la fermentation alcoolique.

Afin d'obtenir l'effet protecteur du **FRESHAROM**®, il est important de corriger toute carence azotée durant la fermentation alcoolique avec des apports en sels d'ammonium et/ou en azote organique.

### CONSERVATION

- Conserver au frais, hors sol dans l'emballage d'origine, dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs.
- D.L.U.O. (emballage non entamé) : 3 ans après le conditionnement.
- Emballage ouvert : à utiliser rapidement.

### CONDITIONNEMENT

Sachet de 1kg - Carton de 10 kg.  
Sac de 5kg - Carton de 10 kg.

