

BiOPROTECT

Préparez au mieux vos levures pour la fermentation alcoolique

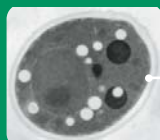
❖ Pourquoi faut-il protéger les levures ?

L'évolution des vendanges vers des moûts plus difficiles à fermenter sollicite beaucoup plus la levure (récolte à plus haute maturité, degré alcoolique élevé, clarification plus poussée...)

Lors de leur inoculation dans le moût, les levures subissent un fort stress dû aux conditions difficiles du milieu.

Leur membrane plasmique est alors leur meilleure défense contre les agressions extérieures.

Lors de la déshydratation des levures, pendant la phase finale de production, cette membrane est fortement mise à l'épreuve. Il faut donc la protéger afin d'optimiser la fermentation alcoolique.



— Paroi et membrane plasmique protégeant l'intérieur de la cellule.

Une levure protégée dès la réhydratation est une levure non stressée, qui produira moins de composés préjudiciables pour le vin

❖ Quels bénéfices pour vos vins ?

BIOPROTECT est un produit naturel d'origine levurienne qui renforce la membrane plasmique de la levure lors de la réhydratation.

- **Phase de latence plus courte, gain de temps**

Lors de l'ensemencement dans le moût, les LEVURES sont PLUS RESISTANTES, elles commencent à fermenter plus rapidement.

- **Optimisation de l'impact sensoriel de la fermentation**

Les levures résistent mieux au choc osmotique lors de l'inoculation : les composés internes de la cellule sont mieux protégés face à l'acidité du moût, la levure peut exprimer tout son potentiel.

- **Réduction de la production éventuelle de composés indésirables**

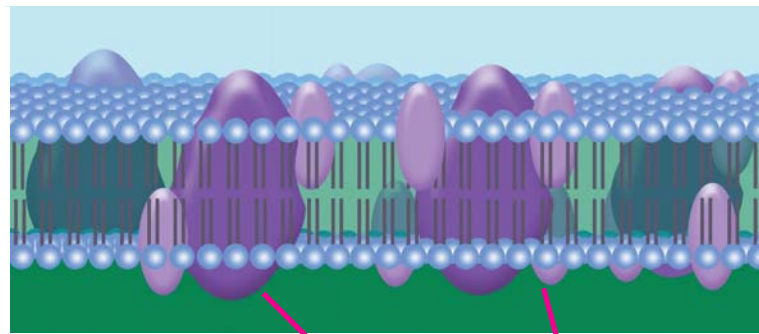
Les levures sont moins stressées, elles produisent moins d'acidité volatile et de composés soufrés malodorants.



Comment BIOPROTECT agit-il ?

Les stérols entrent dans la composition de la membrane cytoplasmique de la levure. Ils permettent de rigidifier la membrane et de protéger les protéines qu'ils entourent. Celles-ci sont donc moins vulnérables face aux variations de fluidité de la membrane.

Membrane plasmique



Bi-couche de phospholipides

Protéines

Stérols levuriens

BIOPROTECT

Les stérols sont naturellement présents dans la peau de la baie de raisin (phytostérols) et dans les levures. Les phytostérols sont utiles à la multiplication cellulaire, mais n'ont pas la capacité à s'intégrer dans les membranes levuriennes, contrairement aux stérols de levure. Les stérols levuriens apportés par l'ajout de BIOPROTECT sont intégrés dans la membrane de la levure et la fortifient. Elle peut alors faire face au stress de la fermentation alcoolique.

Comment utiliser BIOPROTECT ?

BIOPROTECT s'utilise :

- Pour fortifier et protéger toutes les souches de levures œnologiques sélectionnées.
- Pour la vinification des vins rouges, rosés, blancs.
- Pour toutes les techniques de vinification, pour vins tranquilles ou effervescents.

Incorporez Bioprotect au milieu de réhydratation de vos levures avant d'ajouter les LSA.

Dose d'emploi : 1,5 kg de bioprotect / 1 kg de LSA.