

# SPHÈRE ROUGE

## PRODUCTOS DE LA LEVADURA

**Volumen, calidad estructural y nivel de azúcar en crianza de los vinos tintos**

### ↓ APLICACIONES ENOLÓGICAS

**SPHÈRE ROUGE** es una levadura inactiva específica. Su granulometría favorece una gran superficie de contacto entre el vino y los constituyentes útiles de la levadura al tiempo que disminuye la pulverulencia del producto.

Auténtica lía seleccionada, **SPHÈRE ROUGE** permite de este modo amplificar rápidamente las percepciones de volumen en ataque en boca y mejora la percepción de la estructura. La intensidad tánica se realiza al tiempo que resulta más sedoso, con integración del nivel de azúcar al final.

**SPHÈRE ROUGE** contribuye de manera esencial a la estabilización a largo plazo de las sensaciones gustativas, gracias a las interacciones entre polisacáridos y polifenoles de los vinos tintos. La ausencia de actividad sulfitorreductasa garantiza además su neutralidad frente a olores sulfurosos llamados de "reducción".

### ↓ APLICACIÓN Y PRECAUCIONES DE EMPLEO

- Dosificación: de 10 a 20 g/hL según el vino, el periodo de contacto y la frecuencia de resuspensión.

Añadir al mosto/vino, hacia el final de la fermentación alcohólica.

Mezclar bien **SPHÈRE ROUGE** en 10 veces su peso de agua o de vino. Incorpórelo a continuación al vino con una homogeneización por remontado o bastoneo.

Con una resuspensión frecuente (de 1 a 2 veces por semana), los primeros resultados sensoriales son generalmente interesantes a partir de 8 semanas de contacto, pero **SPHÈRE ROUGE** también puede permanecer en el vino durante más tiempo para incrementar el resultado.

**SPHÈRE ROUGE** es una levadura inactiva específica que contiene, por lo tanto, de forma natural aminoácidos, vitaminas, factores minerales y de supervivencia. De este modo **SPHÈRE ROUGE** contribuye también al contenido nutricional disponible para las levaduras incluso aunque no sustituya al programa de nutrición habitual.

### ↓ CARACTERÍSTICAS

- Composición: levaduras inactivas (*Saccharomyces cerevisiae*): contenido de nitrógeno orgánico <9,5 % de materia seca (equivalente de nitrógeno).
- Preparación sólida que contiene insolubles.

### ↓ ENVASADO Y CONSERVACIÓN

- Bolsas de 1 kg.

Almacenar en un lugar seco y libre de olores, entre 5 y 25°C.

Una vez abierta la bolsa, el producto debe ser utilizado rápidamente y no puede conservarse. Una vez preparada, la formulación se utiliza en el día.

# SPHÈRE ROUGE

## Definir la calidad grasa y el volumen

En 2008, IOC decidió embarcarse en una ardua empresa: entender mejor lo que son el *Volumen* y la *Cualidad grasa* del vino, aprehender mejor estas percepciones táctiles en boca. Para ello, sus laboratorios solicitaron la ayuda del *Centre des Sciences du Goût et de l'Alimentation*, unidad de investigación Dijonesa reputada para el análisis y la descripción de estas sensaciones.

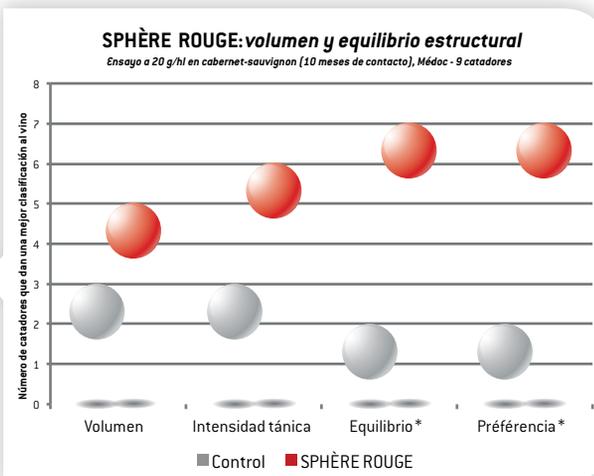
De estos trabajos nació la gama **SPHÈRE**, formulaciones adaptadas para responder a una dimensión particular del vino representada por la *cualidad grasa* o el *volumen*.

### ↓ Volumen en boca en vinos tintos

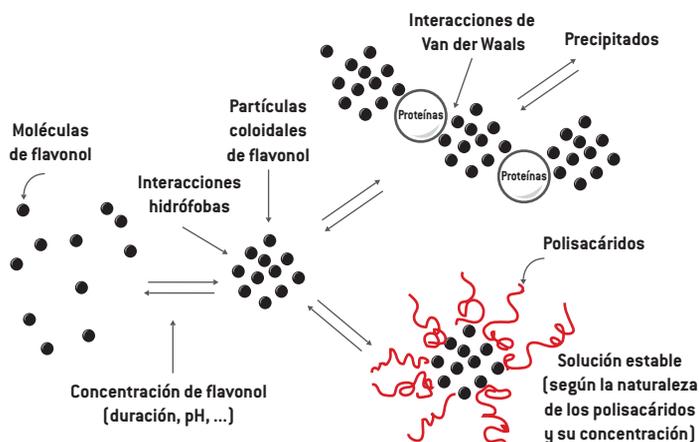
Nuestros estudios demostraron que la sensación de calidad grasa en los vinos tintos, si existe para los profesionales, sigue siendo claramente menos perceptible para los consumidores. Los dos grupos de catadores prefieren, en todos los casos, la sensación de volumen en boca, más fácil de identificar entre las otras sensaciones gustativas de los vinos tintos.

En nuestros experimentos, la acción de **SPHÈRE ROUGE** se manifiesta mediante una impresión percibida rápidamente de volumen en ataque, sostenida por una estructura sedosa en medio en boca y a continuación una sensación ligeramente azucarada al final. Se observa una disminución de las sensaciones astringentes. Paralelamente, los aromas están integrados y estabilizados para una longevidad aromática superior.

Este impacto se amplifica a medida que avanza la crianza en presencia de **SPHÈRE ROUGE**



### ↓ Los polisacáridos de la levadura protegen a los vinos de la astringencia



Los trabajos de Saucier et al (1996) ponen de manifiesto interacciones probables entre polisacáridos y taninos (flavonoles), neutralizando los primeros la astringencia de los segundos mediante asociaciones estables en el tiempo.

Últimamente, Zamora et al (2011) precisan que esta disminución de la astringencia estaría favorecida por polisacáridos de la levadura de bajo peso molecular.

**SPHÈRE ROUGE** se produce a partir de una cepa de levadura y de un procedimiento específico que permite una liberación rápida e incrementada de polisacáridos activos frente a los polifenoles de los vinos tintos.