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 (UE) 2019/934.

SPÉCIFICITÉS ET PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

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 métabolites réducteurs, **FRESHAROM®** :

- Permet à la levure d'assimiler durant la FA les précurseurs du glutathion (cystéine, N-acétylcystéine...) et donc de synthétiser davantage de ce tripeptide.
- Protège efficacement le potentiel aromatique du vin et retarder significativement l'apparition de notes oxydées (arômes de vieillissement : sotolon et phénylacétaldéhyde).
- Inhibe les mécanismes de brunissement des vins.

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 equivalente.

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

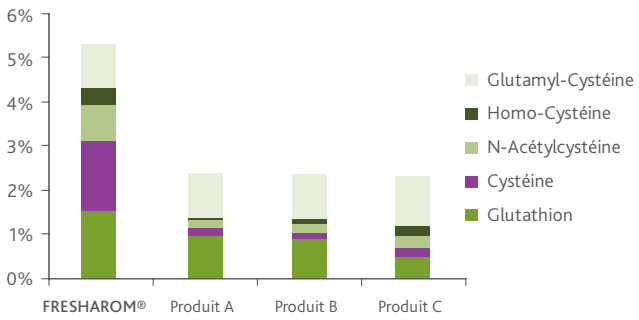
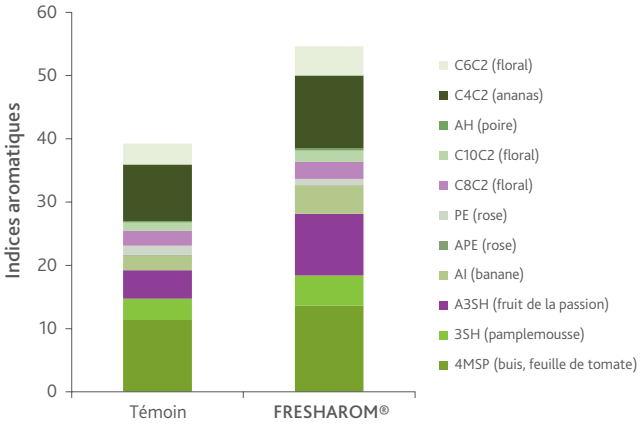


Figure 2 : Indices aromatiques (concentration/seuil de perception) en thiols volatils et esters fermentaires après 3 mois d'élevage, pour 2 modalités comparatives. Sauvignon blanc.



LAFFORT
l'œnologie par nature

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Aspect	poudre
Couleur	beige

ANALYSES CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

Humidité (%)	< 7
Partie insoluble (%)	> 60
Azote total (%)	< 10
Levures revivifiables (UFC/g)	$< 10^2$
Moisissures (UFC/g)	$< 10^3$
Bactéries lactiques (UFC/g)	$< 10^3$
Bactéries acétiques (UFC/g)	$< 10^3$
Coliformes (UFC/g)	$< 10^2$
E. coli (/25 g)	absence
Staphylococcus (/g)	absence
Salmonella (/25 g)	absence
Plomb (ppm)	< 2
Arsenic (ppm)	< 3
Mercure (ppm)	< 1
Cadmium (ppm)	< 1

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.

RECOMMANDATION DE CONSERVATION

- Conserver hors sol dans l'emballage d'origine non ouvert à température modérée dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs.
- DLUO : 3 ans.
- Ne pas utiliser d'emballage entamé.

CONDITIONNEMENT

Sachet de 1 kg - Carton de 10 kg.

Sac de 5 kg - Carton de 10 kg.

LAFFORT
l'œnologie par nature

CS 61 611 – 33072 BORDEAUX CEDEX – Tél. : +33 (0)5 56 86 53 04 - www.laffort.com

BN - AS - 20.05.20 - Les informations figurant ci-dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur.