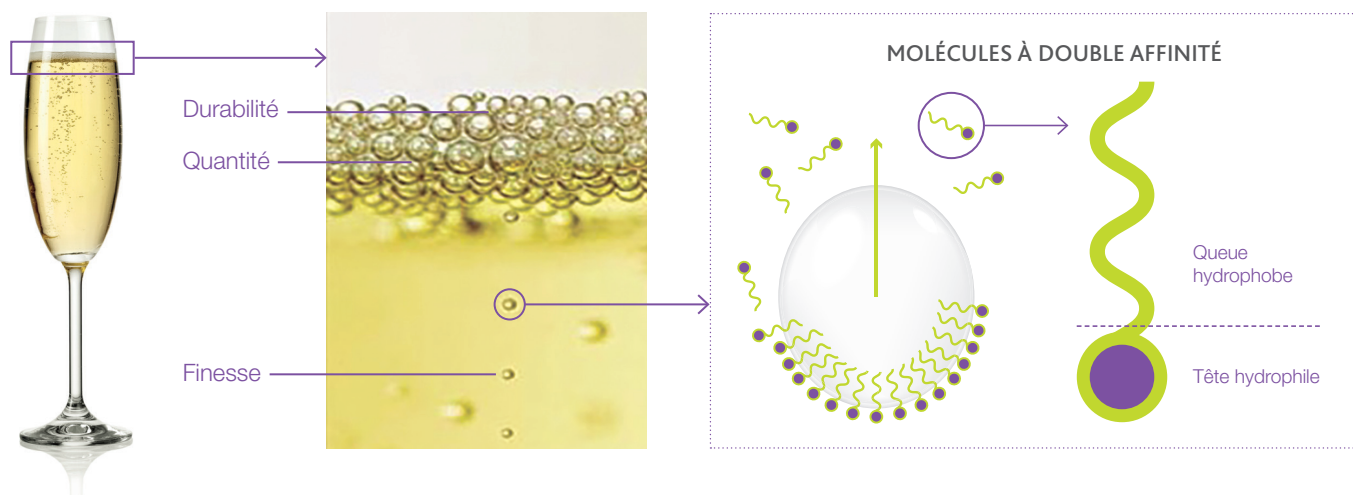


# FOCUS // MANNOSPARK®, L'ESTHÉTIQUE DE L'EFFERVESCENCE

En matière d'esthétique de l'effervescence des vins, le « summum » pour les dégustateurs est d'observer dans le verre, des bulles fines, élégantes et persistantes qui alimentent de manière régulière une collerette (cordon de mousse) généreuse et stable constituant alors une mousse harmonieuse.

## MÉCANISME ET INTERACTIONS DANS LE PROCESSUS DE CONSTITUTION DE LA BULLE



Les vins effervescents sont plus ou moins chargés en macromolécules tensio-actives issues des raisins et des levures. Elles jouent un rôle fondamental sur la durée de vie et la qualité des bulles dans un verre.

Dès sa naissance, la bulle se charge en  $\text{CO}_2$ , sa croissance est directement liée à la concentration en  $\text{CO}_2$  dissous du vin. Puis elle se détache de son site de nucléation et remonte à la surface.

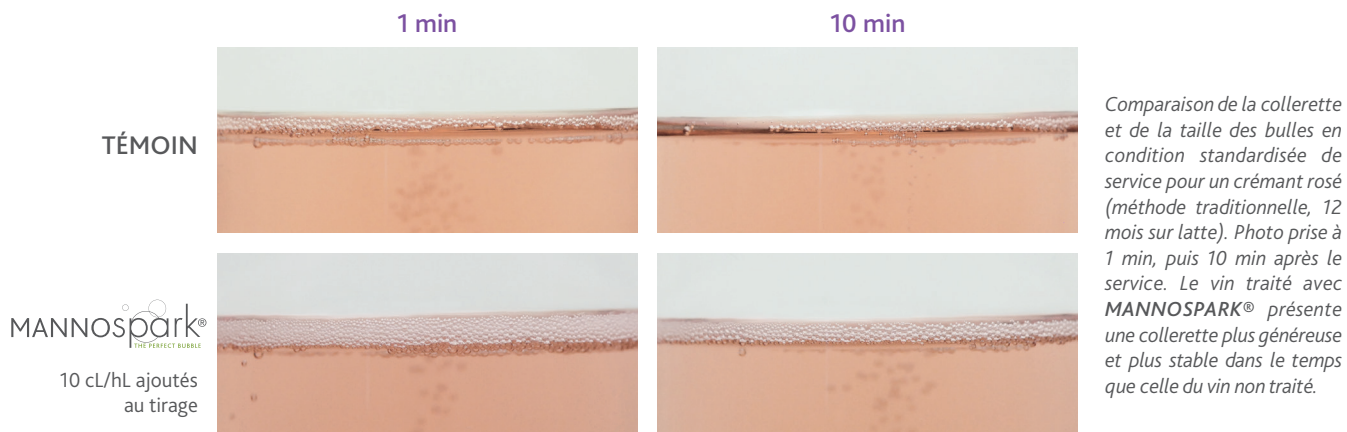
Pendant son trajet elle capte les molécules tensio-actives du vin, dont les mannoprotéines.

Quand les bulles arrivent à la surface du vin, les macromolécules tensio-actives jouent leur rôle protecteur en prolongeant leur durée de vie et favorisent ainsi la formation de la collerette.

## MANNOSPARK® : RÔLE DES MANNOPROTÉINES POUR L'ESTHÉTIQUE DE LA BULLE

Le programme de recherche (SPUM) sur l'esthétique de l'effervescence, initié par LAFFORT® en 2014 en collaboration avec l'équipe du Pr Gérard Liger-Belair de l'Université de Reims Champagne Ardenne, nous a permis d'étudier l'effet des différentes fractions de mannoprotéines de la levure, puis de mettre en évidence leurs impacts sur la qualité et la stabilité de la mousse des vins.

MANNOSPARK® est une formulation spécifique, issue de cette étude, pour l'amélioration de la taille des bulles, l'épaisseur et la stabilité de la collerette, afin d'obtenir une mousse harmonieuse et persistante dans les vins effervescents.



Comparaison de la collerette et de la taille des bulles en condition standardisée de service pour un crémant rosé (méthode traditionnelle, 12 mois sur latte). Photo prise à 1 min, puis 10 min après le service. Le vin traité avec MANNOSPARK® présente une collerette plus généreuse et plus stable dans le temps que celle du vin non traité.



Groupe de Spectrométrie Moléculaire et Atmosphérique (GSMA), unité mixte de recherche CNRS et Université de Reims Champagne Ardenne (URCA). Laboratoire de Physique de la bulle, Pr Gérard Liger-Belair.

**LAFFORT & YOU**  
SHARED RESOURCES & EXPERTISE