

**Les écorces de levures, utilisées en préventif comme en curatif, stimulent les fermentations alcooliques.**

## Les Ecorces OF

Les Ecorces OF, écorces de levures, en adsorbant différents inhibiteurs de la fermentation alcoolique, détoxifient le moût et favorisent le développement des levures. Elles libèrent également des stérols et des acides gras à chaînes insaturées qui stimulent la fermentation alcoolique.

Ces écorces résultent de la plasmolyse d'une souche spécifique de *Saccharomyces cerevisiae*. Les enveloppes cellulaires sont récupérées par centrifugation, puis lavées par un procédé innovant limitant les risques de goûts de levure.

### Composition :

- Ecorces de levures
  - Extrait sec 94 à 98 %
  - Matière protéique 9 à 21 %
  - Matière glucidique 42 à 56 %
  - Facteur de survie (ergostérols) 1%

### Propriétés :

De part leurs multiples propriétés, les écorces stimulent la fermentation alcoolique.

- Elles fixent les acides gras à chaîne moyenne (C6, C8, C10), inhibiteurs de la fermentation. Elles adsorbent également les résidus de pesticides, autre frein au bon déroulement de la fermentation.
- Riches en facteur de survie (stérols et acides gras à longue chaîne), elles favorisent le métabolisme de la levure, donc la fermentation alcoolique.
- Elles augmentent le taux de multiplication cellulaire (+ 17 % par rapport à un moût non traité) et la population levurienne viable en fin de fermentation.

### Doses et mode d'emploi :

Il est nécessaire de **bien homogénéiser** le moût après l'apport des écorces.

#### En préventif

10 à 30 g/hL lors d'un remontage, après la fermentation des 50 premiers g/l de sucre.

En vinification en rouge, apporter les écorces sous le chapeau de marc.

#### En curatif, lors d'un arrêt de fermentation :

Apporter directement les écorces dans la cuve, puis réaliser deux remontages avant de découper. Levurer 24 heures après le traitement.

Doses d'emploi : 30 à 40 g/hL pour les vins rouges,

15 à 20 g/hL pour les vins blancs.

### Présentation :

Sachet Alu de 500 g sous vide, protégeant contre tout risque d'oxydation du produit.

### Conservation :

Les Ecorces OF se conservent dans leur emballage d'origine, non ouvert, à l'abri de la lumière, dans un lieu sec, exempt d'odeur. Tout emballage entamé doit être utilisé dans les quinze jours.

**CONFORME AU CODEX ŒNOLOGIQUE INTERNATIONAL**