

Produit de levure OF destiné aux vins blancs, rosés et rouges.

Genesis Prime

Oenofrance poursuit son investigation sur les produits de levure initiée il y a plus d'une décennie avec l'équipe du professeur Michel Feuillat de l'Université Jules Guyot (Dijon - France).

Notre connaissance des différentes fractions de produit de levure, des spécificités des souches étudiées et la maîtrise des procédés industriels de production ont permis de formuler un produit innovant, répondant aux attentes actuelles de la filière.

Genesis Prime est une préparation à base d'écorces issues d'une souche de levure *Saccharomyces cerevisiae* riches en polysaccharides pariétaux (mannoprotéines et glycoprotéines). Grâce à un traitement préalable des écorces, une part importante de ces macromolécules est rendue soluble, une autre fraction nécessite un temps de contact plus long pour être cédée au vin.

Les écorces, ainsi que les macromolécules qu'elles libèrent, favorisent les fins de fermentations.

Genesis Prime a également une incidence sur le potentiel d'oxydoréduction du vin : il atténue les conséquences des oxydations ou des réductions que peut subir un vin au cours de son élaboration:

Composition :

Préparation à base d'écorces de levures

Dose d'emploi :

Vins blancs : 10 à 20 g/hL

Vins rouges : 20 à 30 g/hL

Dose maximale autorisée : 40 g/hL.

Mode d'emploi :

Diluer au préalable dans 5 fois son volume de vin. Additionner à la cuve ou à la barrique en prenant soin de bien homogénéiser.

Attention, en raison de sa fraction insoluble, **Genesis Prime** ne doit en aucun cas être ajouté au vin lors de la mise en bouteille.

Conditionnement :

Produit conditionné sous vide en 500 g.

Conservation :

En sachet non ouvert, à l'abri de l'humidité, à 20°C maximum

CONFORME AU CODEX ŒNOLOGIQUE INTERNATIONAL