

## Genesis Fresh

**Complément  
fermentaire  
destiné à  
préserver la  
fraîcheur et la  
jeunesse des  
vins blancs et  
rosés.**

La gamme **Genesis** d'Oenofrance est le fruit de dix ans de recherche en collaboration avec l'Université Jules Guyot de Dijon sur les produits de levures et leur intérêt en œnologie.

L'expérience acquise conduit aujourd'hui à un produit innovant, **Genesis Fresh**, complément fermentaire associant levures inactivées et cellulose. La souche sélectionnée et son procédé de production ont permis d'accroître sa teneur en polysaccharides et en peptides, notamment en oligopeptides aux propriétés réductrices. Rendus biodisponibles, ces peptides préviennent le brunissement des vins blancs et rosés tout en préservant la fraîcheur de leurs arômes, notamment les thiols volatils sensibles à l'oxydation.

### Composition :

Levures inactivées  
Cellulose microcristalline

### Propriétés :

- Les activités antioxydantes des peptides cédés par **Genesis Fresh** préservent la couleur et les arômes des vins blancs et rosés.

Les courbes d'oxydation montrent que les vins ayant fermentés avec **Genesis Fresh** résistent plus à l'oxydation que le vin témoin, où celui ayant fermenté avec une levure inactivée standard.

### Rappels :

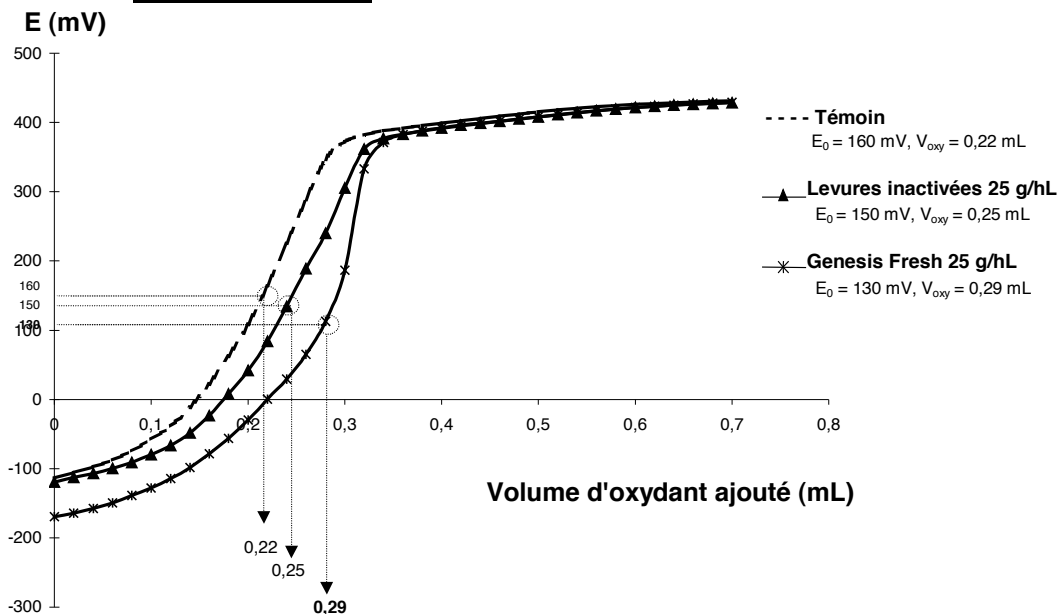
- **le potentiel d'oxydoréduction** d'un vin est le constat de son niveau d'oxydation et de réduction.  
Lorsque le vin contient autant d'oxydants que de réducteurs, on atteint le potentiel d'oxydoréduction normal, appelé  $E_0$ .

- **la courbe d'oxydation** renseigne sur le potentiel d'oxydoréduction normal du vin ( $E_0$ ) à un instant donné. De plus, elle indique la capacité du vin à se protéger d'une oxydation.

Cette courbe est obtenue en réduisant dans un premier temps tous les couples oxydants/réducteurs (couples Redox) du vin, puis en ajoutant des doses croissantes d'oxydant pour parvenir à l'oxydation de tous ces couples Redox. Le potentiel d'oxydoréduction du vin ( $E$ ) est mesuré après chaque ajout croissant. De la courbe qui en découle est déduit le potentiel d'oxydoréduction normal,  $E_0$ , spécifique pour chaque vin, et le volume d'oxydant ( $V_{oxy}$ ) nécessaire pour arriver à ce  $E_0$ . Plus le  $V_{oxy}$  à ajouter est important, plus le vin présente une capacité importante à se protéger d'une oxydation.

En conclusion, un vin présentant à la fois un potentiel  $E_0$  bas et un  $V_{oxy}$  important sera plus réducteur, donc d'avantage protégé d'une oxydation, qu'un vin présentant un potentiel  $E_0$  plus élevé et un volume d'oxydant nécessaire plus faible.

## Courbe d'oxydation



Dans l'expérimentation ci-dessus, le vin blanc ayant fermenté avec **Genesis Fresh** présente à la fois un  $E_0$  plus faible et un  $V_{oxy}$  plus élevé. Il est donc significativement plus résistant à l'oxydation que les deux autres vins, le témoin et celui ayant fermenté avec les levures inactivées standard.

Ces résultats sont corroborés par les mesures de DO 420 (évaluation du brunissement). Dans l'essai présenté ici, la DO 420 était de 0,17 en fin de fermentation alcoolique pour le vin blanc ayant fermenté avec **Genesis Fresh** contre 0,38 pour le témoin.

De plus :

- Les levures inactivées cèdent des acides aminés et des polysaccharides améliorant la fermentescibilité des vins.
- La cellulose facilite le dégagement du  $CO_2$  et joue un rôle de support pour les levures. Elle réduit aussi la phase de latence, période au cours de laquelle le jus est sensible à l'oxydation.

**Genesis Fresh** n'apporte pas de thiamine, il peut être utilisé en complément de l'**Activateur S** ou de la **Vinitamine S**, sources de vitamines et d'azote assimilable pour les levures.

### **Applications :**

**Genesis Fresh** est destiné aux jus blancs sensibles à l'oxydation, aux jus trop débourbés, aux vins dont les arômes sont constitués de thiols volatils.

### **Dose d'emploi :**

25 à 35 g/hL.

### **Mode d'emploi :**

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

### **Conditionnement :**

Produit conditionné en 1 kg.