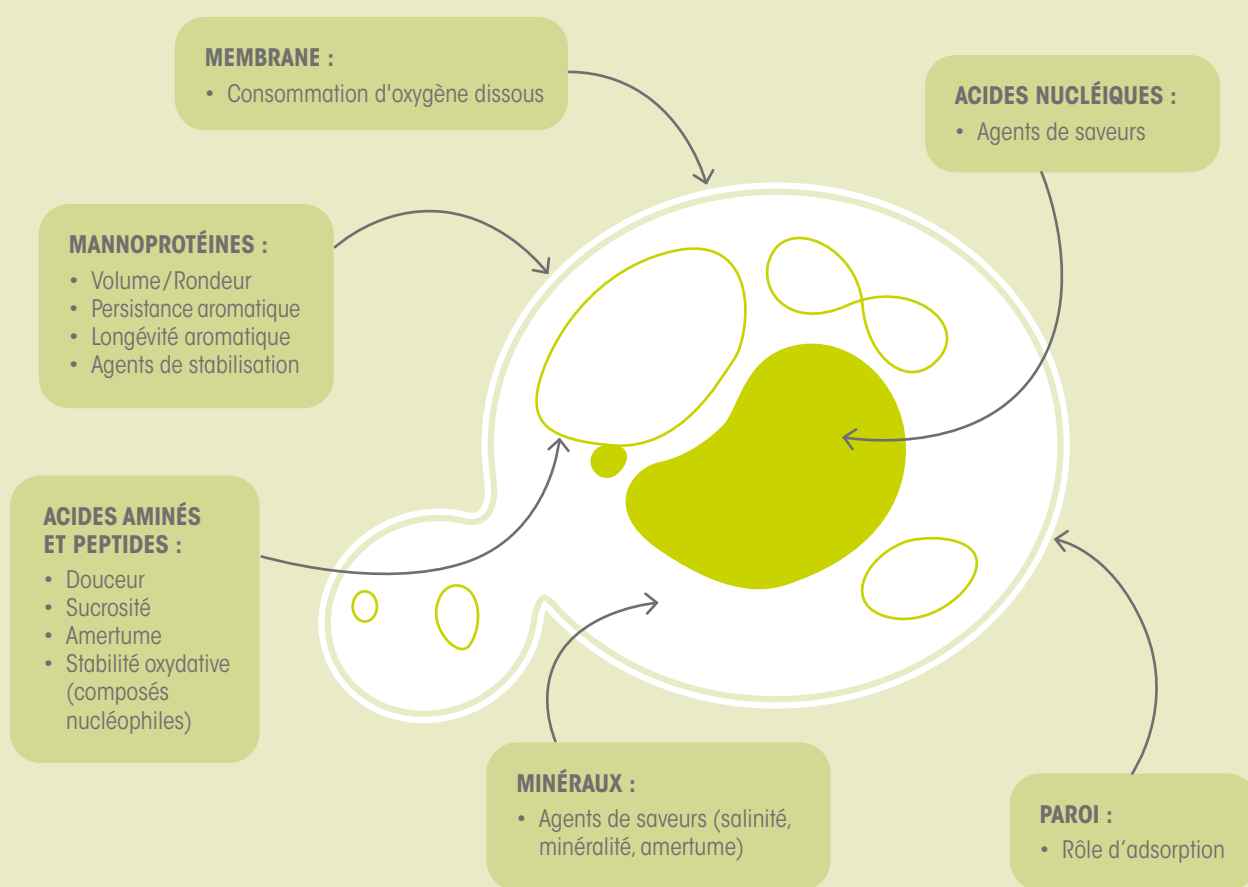


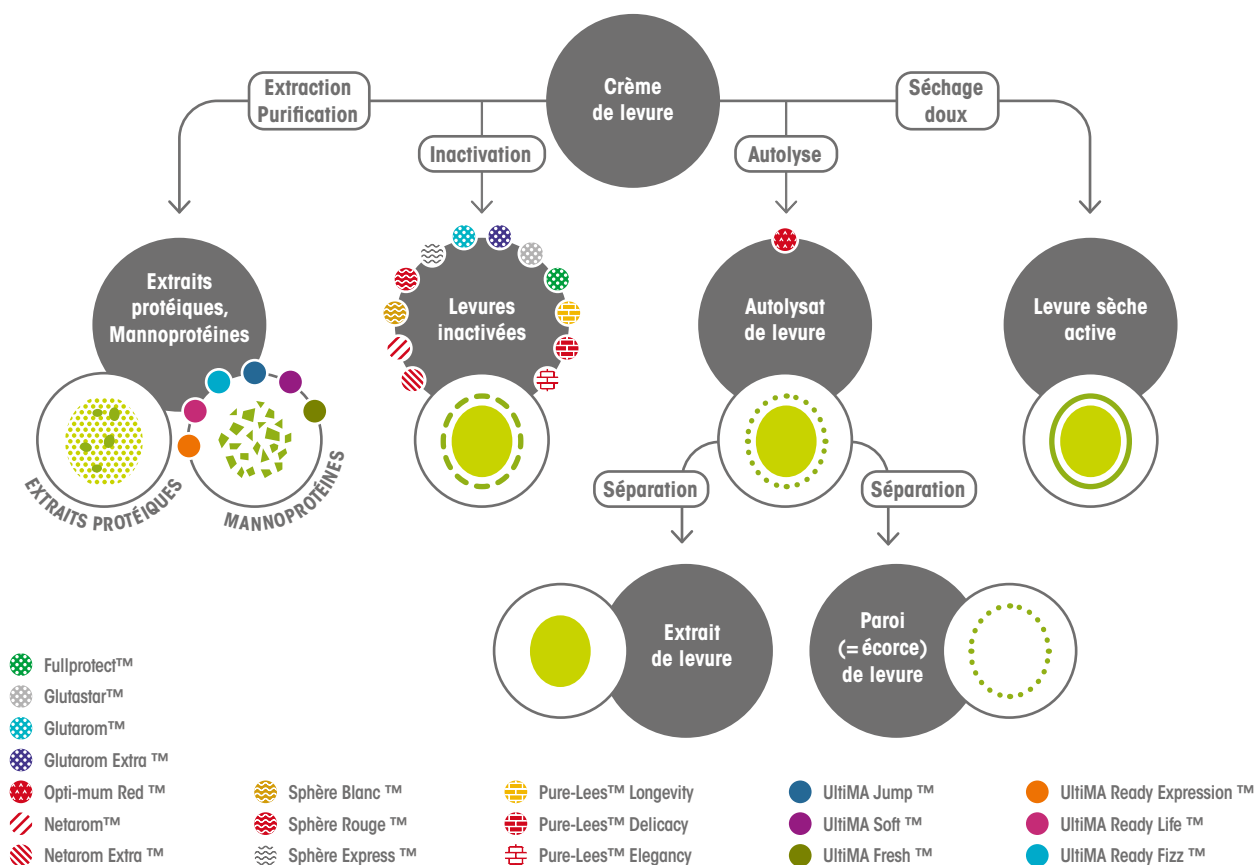


Alternatives-lies

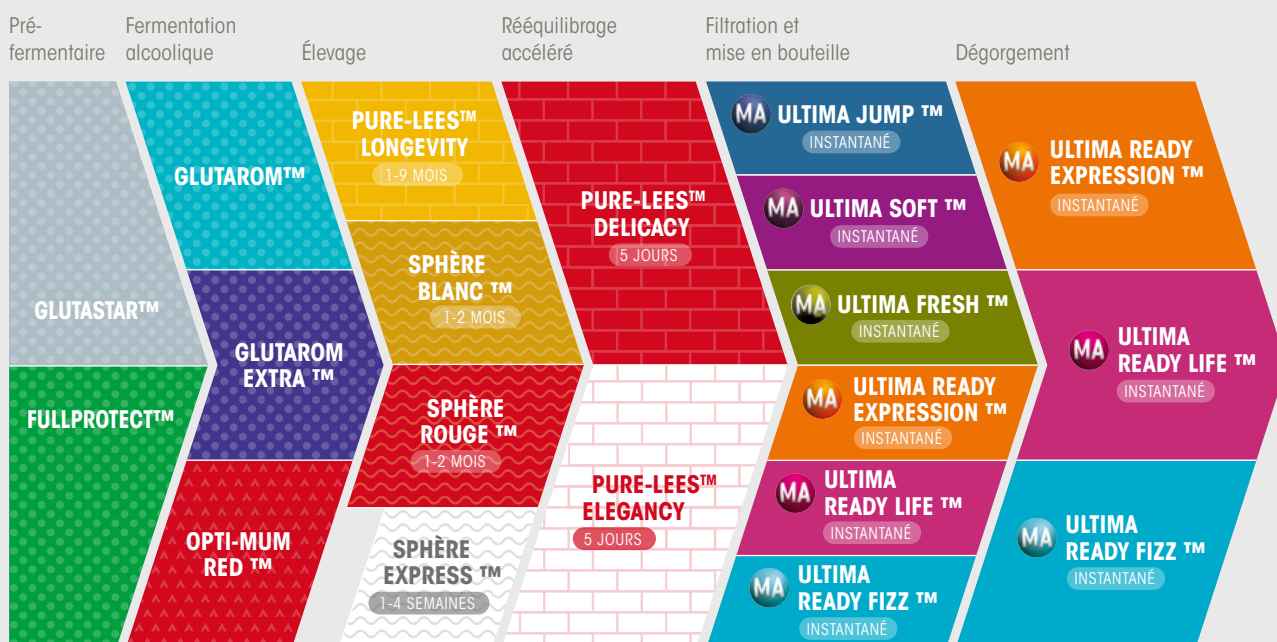
Quelques propriétés œnologiques potentielles des alternatives-lies



Les alternatives-lies parmi les autres fractions de levure



Alternatives-lies : fenêtres d'action préférentielles



Avant et pendant la fermentation

FULLPROTECT™ 1 kg

Préservation des moûts et vendanges contre l'oxydation de la couleur et des arômes

- Issu de la synergie entre une levure inactivée et un tanin
- Protège la couleur et les arômes des vins blancs et rosés
- Levier alternatif complémentaire pour limiter l'usage du SO₂



Dose d'emploi indicative : 30 g/hL



GLUTASTAR™ 1 kg | 10 kg

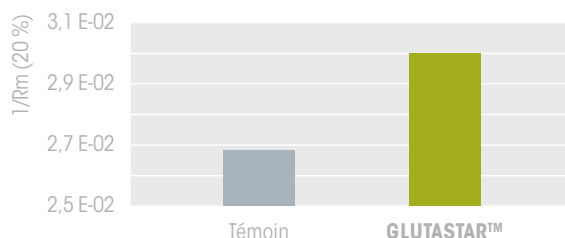
Le roi des antioxydants naturels

- Teneur unique et inégalée en composés antioxydants nucléophiles
- Protection des moûts contre l'oxydation avant fermentation, notamment en phases préfermentaires sensibles (stabulations des jus, diminution du sulfitage...)
- Conservation et protection de la fraîcheur, de la couleur et des arômes



Dose d'emploi indicative : 20 à 40 g/hL

Activité de piégeage des radicaux libres (test DPPH effectué après mise en bouteille) - sauvignon blanc - Val de Loire



GLUTAROM™ 1 kg | 10 kg

Préservation aromatique précoce des vins blancs et rosés

- Protection oxydative en phase pré-fermentaire et début de la fermentation alcoolique
- Contribution au développement aromatique (esters et thiols)
- Amélioration du volume en bouche



Dose d'emploi indicative : 15 à 30 g/hL

GLUTAROM EXTRA™ 1 kg

Très haute teneur en glutathion réduit pour anticiper la préservation des vins à faibles teneurs en sulfites

- Utilisation sur moût ou début fermentation : augmentation de la richesse en glutathion du vin
- Amélioration de la conservation du vin en cuve et en bouteilles, notamment dans le cas de faible sulfitage
- Meilleure longévité des vins et des arômes



Dose d'emploi indicative : 15 à 30 g/hL



Levures spécifiques à teneur garantie en glutathion réduit

Qui ?	Quand ?	Pourquoi ?	Richesse en glutathion
GLUTASTAR™	Précocement aux stades préfermentaires	Protection des moûts blancs ou rosés contre l'oxydation avant fermentation, et notamment en phases préfermentaires sensibles (stabulations, diminution du sulfitage...)	★★★ + peptides nucléophiles
GLUTAROM EXTRA™	Début de fermentation alcoolique	Augmentation de la richesse en glutathion du vin (blanc, rosé ou rouge) pour améliorer la conservation du vin en cuve et en bouteilles, notamment en cas de faible sulfitage	★★
GLUTAROM™	Début de fermentation alcoolique	Préservation des arômes et amélioration du volume en bouche	★

OPTI-MUM RED™

1 kg



Dose d'emploi indicative :
20 à 40 g/hL

Des vins rouges plus ronds et une couleur plus intense

- Levure inactivée de composition pariétale très spécifique : stabilisation de la couleur
- Amélioration de la texture du vin (diminution significative de l'astringence)
- Alternative aux copeaux : sucrosité



OPTI-MUM™
RED

Élevage et conservation

PURE-LEES™ LONGEVITY

1 kg



Dose d'emploi indicative :
20 à 40 g/hL

Protéger les vins contre l'oxydation pendant la conservation ou l'élevage

- Consommation rapide d'oxygène dissous dans le vin (travaux menés en partenariat avec l'**INRAE**)
- Limitation du risque éthanal
- Apport de volume en bouche et rondeur (libération de polysaccharides)



SPHÈRE BLANC™

1 kg



Dose d'emploi indicative :
10 à 20 g/hL

Gras, rondeur et stabilisation sensorielle en élevage des vins blancs

- Enrobage des acidités excessives et de la sécheresse
- Amplification rapide des perceptions de rondeur et de gras sur vins blancs
- Stabilisation sur le long terme des sensations gustatives et aromatiques



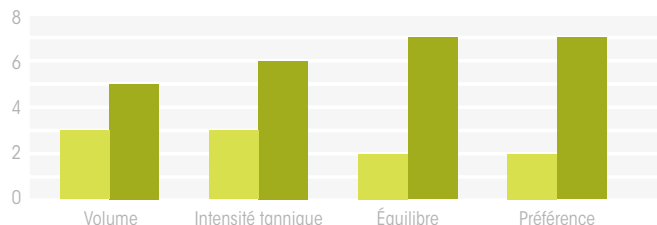
(1) Provenant de matières biologiques si elles sont disponibles.

SPHÈRE ROUGE™ 1 kg



Volume, structure et persistance des vins rouges

- Polysaccharides de petite taille : ampleur en bouche
- Amélioration de la perception tannique
- Sensation de maturité aromatique



SPHÈRE ROUGE™ : volume et équilibre structurel

Essai à 20 g/hL sur cabernet-sauvignon, médoc - 9 dégustateurs
Nombre de dégustateurs donnant un meilleur classement au vin

● SPHÈRE ROUGE™ ● Témoin



SPHÈRE EXPRESS™ 1 kg



Volume et douceur pour des élevages très courts

- Libération accélérée de mannoprotéines (1 à 4 semaines)
- Amélioration de la qualité structurale des vins
- Équilibre focalisé sur la fraîcheur en bouche



Rééquilibrage sensoriel accéléré, sans additif

PURE-LEES™ DELICACY 1 kg



Sublimer avec délicatesse la texture des vins rouges - action rapide

- Intégralité d'une levure spécifique sous forme ultra-fragmentée (procédé HPH™)
- Enrobage optimal des tanins et assouplissement du vin, en quelques jours d'action
- Maintien de la structure de fond

PURE-LEES™ ELEGANCY 1 kg



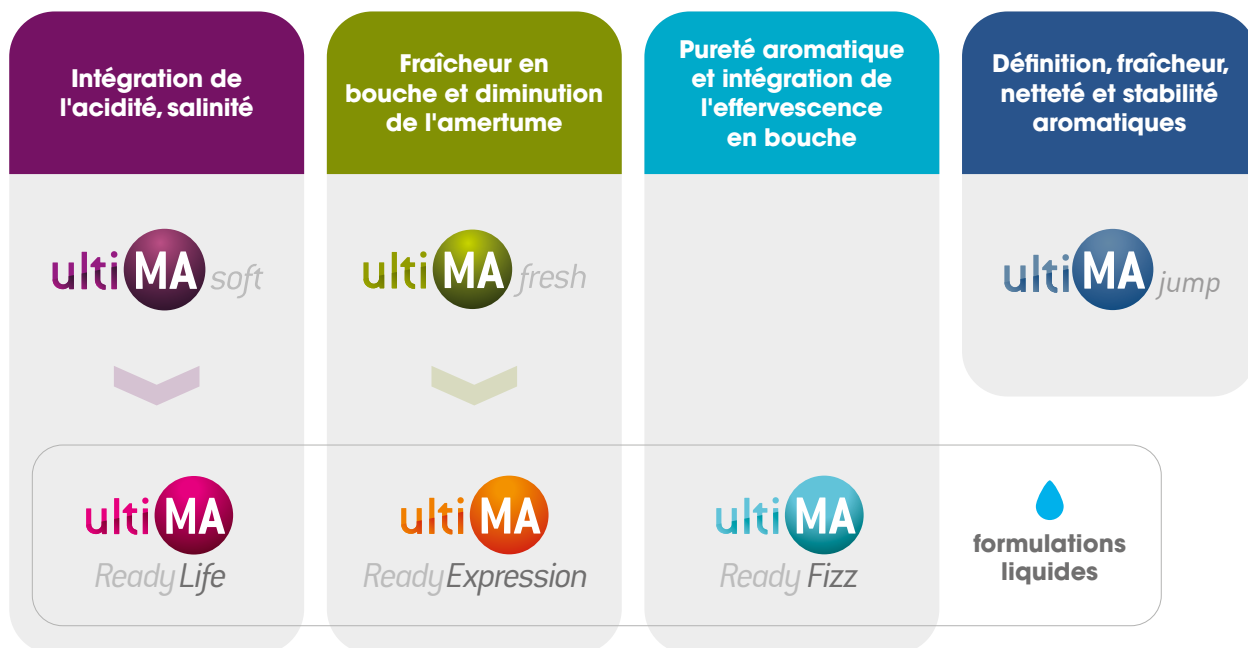
Révéler l'élégance structurale des vins rouges - action rapide

- Concentré d'insoluble d'une levure spécifique ultra-fragmentée (procédé HPH™)
- Adsorption optimale des tanins les plus durs, amers, astringents, en quelques jours d'action
- Élimination des structures agressives



(1) Provenant de matières biologiques si elles sont disponibles.

Finition pré-mise, 100 % soluble



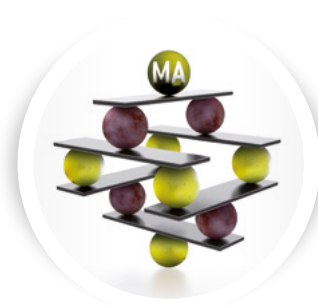
ULTIMA FRESH™ 500g | 1 kg



Rétablir l'équilibre en bouche

- Rééquilibrage gustatif des vins à maturité phénolique décalée par rapport à la maturité technologique
- Fraîcheur en bouche
- Longueur, corps et volume

UltiMA : L'art de l'équilibre



ULTIMA JUMP™ 500g | 1 kg



Préservation et rafraîchissement aromatique des vins

- Diminution de la vulnérabilité des arômes à l'oxydation
- Netteté et fraîcheur du fruité
- Diminution des caractères oxydatifs (amertume, fruits mûrs)

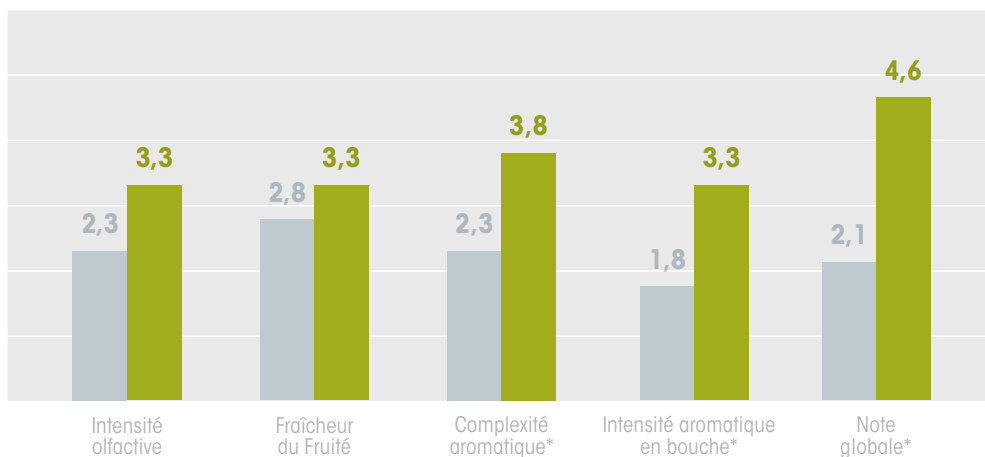


Analyse sensorielle - Chardonnay 2020

Notes moyennes des dégustateurs

● Témoin

● ULTIMA JUMP™ (10 g/hL)



(1) Provenant de matières biologiques si elles sont disponibles.

ULTIMA READY EXPRESSION TM 1L | 5L

Persistence, fraîcheur gustative et diminution de l'amertume

- Sensation de fraîcheur gustative des vins
- Atténuation des sensations agressives telles que l'amertume ou l'astringence
- Utilisation liquide adaptée notamment à l'incorporation lors du dégorgement



**Dose d'emploi
indicative :**
20 à 150 mL/hL

ULTIMA READY FIZZ TM 1L | 5L

Amélioration de la perception en bouche de l'effervescence en méthode cuve close

- Équilibre entre sensation crémeuse et fraîcheur liées à l'effervescence
- Rondeur et longueur en bouche, limitant l'agressivité gustative des bulles
- Respect de la pureté aromatique des vins effervescents



**Dose d'emploi
indicative :**
50 à 200 mL/hL

ULTIMA READY LIFE TM 1L | 5L

Rondeur et persistance aromatique

- Meilleure intégration de l'acidité perçue
- Meilleur équilibre en bouche (douceur et persistance)
- Contribution à la stabilité de la mousse dans les effervescents



**Dose d'emploi
indicative :**
20 à 150 mL/hL

ULTIMA SOFT TM 500g | 1kg

Gras et enrobage de l'acidité

- Intégration de l'acidité
- Rondeur et diminution de la sécheresse
- Salinité et persistance aromatique



**Dose d'emploi
indicative :**
5 à 25 g/hL

(1) Provenant de matières biologiques si elles sont disponibles.

Élevage-Affinage-Finition : aide à la décision

Quand ? Pourquoi ? Combien ? Et comment ?

Type	Timing ajout / vitesse	Alternative-lies	Composition active	Action-spécificité		Doses indicatives	Temps de contact	Remise en suspension intermédiaire
Élevage	Post fermentation : minimum 4 semaines	SPHÈRE BLANC™	Levures inactivées	VOLUME SUCROSITÉ LONGUEUR	Enrobage acidité et stabilisation aromatique	 Cuve : 5-15 g/hL Fûts : 10-20 g/hL	1 mois	2 à 4 fois
		SPHÈRE ROUGE™			Qualité structure et maturité aromatique	 Peu structurés : 10-20 g/hL Très structurés : 5-15 g/hL	2 mois	1 à 2 fois
							> 2 mois	Pas nécessaire
Élevage court	Post fermentation : minimum 1 semaine	SPHÈRE EXPRESS™	Levures inactivées Mannoprotéines libres		Qualité structure et fraîcheur	 Cuve : 5-10 g/hL Fûts : 10-15 g/hL	1 à 2 semaines	1 fois
						 Peu structurés : 10-15 g/hL Très structurés : 5-10 g/hL	> 2 semaines	Pas nécessaire
Affinage	Post fermentation : minimum 5 jours	PURE-LEEST™ ELEGANCY	Levures inactivées (fraction insoluble)		Adsorption des tanins agressifs	 Peu structurés : 20-30 g/hL Très structurés : 30-40 g/hL	> 5 jours	Pas nécessaire
		PURE-LEEST™ DELICACY	Levures inactivées (homogénéisé entier)		Enrobage de la structure			
Finition	Avant mise : action instantanée + solubilité	ULTIMA FRESH™	Mannoprotéines libres		Fraîcheur en bouche et diminution amertume	 Cuve : 2-10 g/hL Fûts : 5-15 g/hL	Instantané	Pas nécessaire
		ULTIMA READY EXPRESSION™				 Peu structurés : 5-15 g/hL Très structurés : 10-20 g/hL		
		ULTIMA SOFT™	Mannoprotéines libres		Salinité et enrobage acidité	 Génereux : 5-10 cL/hL Creux : 15-20 cL/hL		
		ULTIMA READY LIFE™						
		ULTIMA JUMP™	Mannoprotéines libres		Netteté, fraîcheur et stabilité des arômes	 Cuve : 2-10 g/hL Fûts : 5-15 g/hL		
		ULTIMA READY FIZZ™	Mannoprotéines libres		Pureté aromatique et intégration du perlant	 Génereux : 5-10 cL/hL Creux : 15-20 cL/hL		