

Les producteurs de vins bio peuvent désormais utiliser les produits de la gamme Final Touch ainsi que Claristar

Publié ce 22 octobre, le règlement d'exécution 2018/1584 autorise, pour certaines applications, six nouveaux intrants œnologiques dans les vinifications bio, dont les mannoprotéines de levures.

Cette actualisation permet à Oenobrandts de rappeler que désormais Claristar et les produits de la gamme Final Touch peuvent être utilisés par les producteurs de vin biologiques. Les pratiques en cave vont pouvoir être mise à jour grâce à cette modification réglementaire.

Claristar® - Stabiliser et améliorer vos vins



Oenobrandts présente un produit facile à utiliser pour prévenir la cristallisation du bitartrate de potassium. Claristar est composé de mannoprotéines extraites des levures (*Saccharomyces cerevisiae*).

DSM a développé et breveté une technique d'extraction et de séparation qui permet d'isoler les mannoprotéines dont l'efficacité stabilisante est la plus élevée. Pour leur conférer une plus grande efficacité et afin d'éliminer tout composant qui pourrait entraîner un trouble dans le vin, les mannoprotéines spécifiques de Claristar

sont purifiées et maintenues dans leur état naturel d'hydratation. Dès l'ajout, Claristar agit comme inhibiteur de nucléation et de croissance des cristaux de tartrate de potassium, et permet une stabilisation durable des vins blancs, rosés et rouges. D'origine naturelle, Claristar préserve et contribue à la qualité sensorielle des vins grâce à l'action positive des mannoprotéines sur l'équilibre colloïdal.

Final Touch® - Pour la perfection des vins



Oenobrandts, expert en applications œnologiques des mannoprotéines, propose une gamme complète de solutions uniques de mannoprotéines, dotées de propriétés innovantes et d'applications dédiées avec les produits Final touch®:

- **Final Touch POP**, pour améliorer le profil et les bulles de vins effervescents

- **Final Touch TONIC**, pour préserver les arômes de l'oxydation et conférer plus d'intensité et de fraîcheur aux vins blancs et rosés

- **Final Touch GUSTO**, pour améliorer l'intensité aromatique,

promouvoir le fruité et contribuer à une structure plus arrondie des vins rouges.

Chaque solution de mannoprotéines a été spécialement extraite de *Saccharomyces cerevisiae* pour améliorer immédiatement la stabilité et la qualité du vin auquel elle est dédiée. Cette gamme de solutions uniques à base de mannoprotéines qui sont totalement solubles peut s'ajouter au vin immédiatement avant la mise en bouteille à une dose allant de 10 à 50 mL / hL.

Note à l'attention des rédacteurs :

Oenobrand conçoit et met en marché les produits oenologiques d'aujourd'hui et de demain. Sa stratégie d'innovation permanente permet la création de solutions apportant une réponse intégrant les ambitions et souhaits des oenologues, négociants et consommateurs. C'est avec confiance dans le futur de la filière et en s'adaptant à ses évolutions qu'Oenobrand, soutenue par ses deux maisons mères de renommée internationale (DSM Food Specialties et Anchor Oenology), développe une gamme de produits oenologiques composée d'enzymes, levures, produits dérivés des levures et bactéries. Grâce à son équipe d'experts pluridisciplinaire, Oenobrand s'attache à proposer aux oenologues des solutions novatrices et scientifiques et à mettre en évidence les synergies positives entre ses produits. Oenobrand distribue ses marques reconnues sur les cinq continents à travers un réseau de distribution spécialisé : Anchor®, Fermivin®, Maxaferm, Extraferm, Natuferm faisant partie de la gamme feel SAFE!, Claristar®, Final touch®, Rapidase®, Maloferm® et In-Line Ready®.

Pour en savoir plus sur Oenobrand, nos solutions, nos innovations et nos marques, visitez notre site internet, www.oenobrand.com, ou notre page Facebook sur www.facebook.com/Oenobrand.

Vous trouverez un service de presse en ligne sur le site web www.oenobrand.com qui vous propose des communiqués à télécharger.

Contact pour vos lecteurs :

info@oenobrand.com

www.oenobrand.com