

Ænostim®



Ænostim® est un activateur de levures riche en facteurs de croissance et facteurs de survie. Ces éléments sont directement assimilés par les levures et améliorent leur métabolisme global et leur résistance aux conditions hostiles du moût.



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

- ◆ **Formulation** : Levures inactivées naturellement riches en stérols, acides gras, vitamines et minéraux pour la réhydratation des LSA.
- ◆ **Intérêt œnologique** : Les stérols et acides gras insaturés jouent un rôle important dans le maintien de l'**intégrité structurale** et **fonctionnelle** de la membrane cellulaire. Sous certaines conditions œnologiques (anaérobie, faibles turbidités), les **levures sont souvent carencées** en ces éléments, ce qui les rend plus sensibles aux conditions difficiles du milieu (pression osmotique, TAV élevé, températures extrêmes, composés inhibiteurs, etc.).

En état de stress, les levures produisent plus de **composés indésirables** (acidité volatile, composés soufrés volatils nauséabonds, acides gras à moyenne chaîne inhibiteurs des bactéries lactiques) et **moins de composés d'intérêt** (arômes notamment). En outre, **le risque d'une fermentation languissante et/ou d'arrêt de fermentation est plus élevé**. Dans une telle situation, le milieu microbiologique est fragilisé, ce qui favorise le développement des germes d'altérations tels que *Brettanomyces*.

L'utilisation d'Ænostim® réduit le risque de contamination en assurant une fin de fermentation **franche et rapide**.



MODE D'EMPLOI

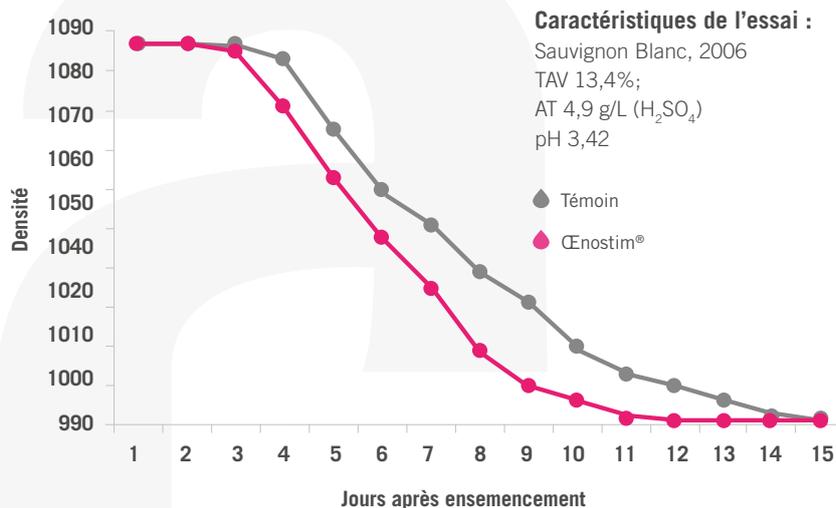
- ◆ Saupoudrer progressivement dans 20 fois son poids d'eau chaude (~40°C) en mélangeant continuellement afin d'éviter la formation de grumeaux. Puis laisser gonfler 15 minutes en mélangeant doucement puis ajouter les levures sélectionnées (20 g/hL). Enfin, continuer le protocole de réhydratation des LSA puis incorporer le levain avec l'Ænostim® à la cuve à l'aide d'un remontage.
- ◆ **Dose d'emploi** : 30 g/hL (calculé sur le volume total de la cuve à ensemercer).



RÉSULTATS D'ESSAI

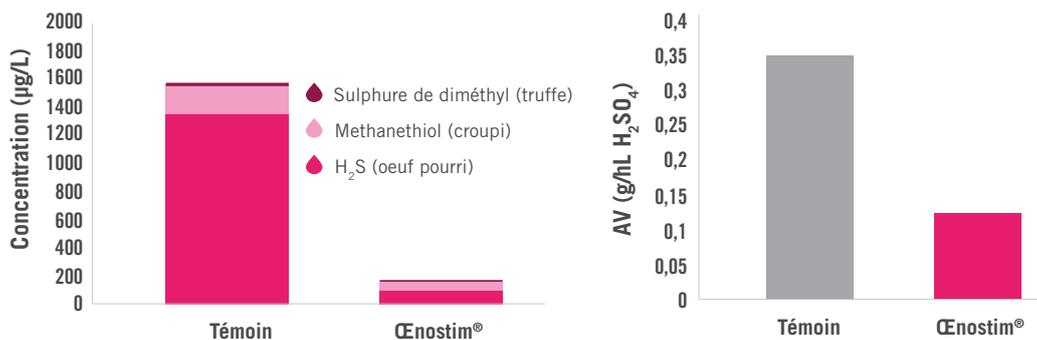
1. OPTIMISATION DE LA CINÉTIQUE FERMENTAIRE

Implantation assurée et FA régulière et complète



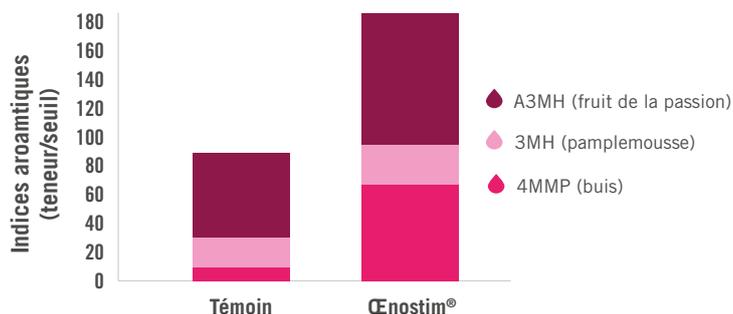
2. DES VINS PLUS NETS

- Production moindre de composés indésirables (AV, H₂S, ...)
- Diminution du risque d'altération par *Brettanomyces*



3. DES VINS PLUS AROMATIQUES

Métabolisme levurien optimisé



SPÉCIFICATIONS

PHYSIQUES

- Aspect et couleur : Poudre beige
- Solubilité : < 40 %

MIROBIOLOGIQUES

- Levures revivifiables : ≤ 10² UFC/g
- Moisissures : < 10³ UFC/g
- Bactéries lactiques : < 10³ UFC/g
- Bactéries acétiques : < 10³ UFC/g
- Salmonelles : Absence/25g
- *Escherichia coli* : Absence/1g
- Staphylocoques : Absence/1g
- Coliformes : < 10² UFC/g

COMPOSITION

- Azote total en N : < 10 %
- Azote ammoniacal en N : < 0,5 %
- Azote organique en N : < 10 %
- Acides aminés en N : < 1,9%
- Humidité : < 7 %

LIMITES

- Plomb : < 2 mg/kg
- Mercure : < 1 mg/kg
- Arsenic : < 3 mg/kg
- Cadmium : < 1 mg/kg



CONDITIONNEMENT & CONSERVATION

- Sachets de 1 kg (cartons de 10 kg) et sachets de 5 kg (cartons de 10 kg).
- Conserver dans son emballage d'origine hermétiquement clos, dans un lieu frais, propre, sec et sans odeur. Respecter la DLUO inscrite sur l'emballage. Utiliser rapidement après ouverture.

GN/18-02-2021. Pour usage œnologique. Informations données à titre indicatif et en l'état actuel de nos connaissances, sans engagement ni garantie. Les conditions d'utilisation du produit sont soumises au bon respect de la législation et des normes en vigueur. Conforme au Règlement UE n°2019/934 (et ses modifications).

LAMOTHE-ABIET

AVENUE FERDINAND DE LESSEPS 33610, CANEJAN - BORDEAUX, FRANCE • TÉL : +33 (0)5 57 77 92 92 • WWW.LAMOTHE-ABIET.COM