

ÆnoStim® Direct



ÆnoStim® Direct est un préparateur de levures riche en facteurs de croissance et de survie qui assure le fonctionnement optimal des levures pendant la fermentation alcoolique. Grâce à sa formulation spécifiquement riche en ergostérols, ÆnoStim® Direct permet une réhydratation rapide et optimisée des levures en s'affranchissant de l'étape d'acclimatation.



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

- ◆ **Formulation** : formulation à base d'autolysats de levures et de levures inactivées spécifiquement sélectionnées pour leur richesse en ergostérols et en acides gras insaturés pour la réhydratation des LSA.
- ◆ **Intérêt œnologique** : la réhydratation des levures est une étape clé, qui conditionne la qualité de fermentation alcoolique. En maximisant la **résistance** des levures face aux conditions difficiles du milieu (alcool, anaérobie, acidité, carences azotées...), elle permet d'assurer une **fermentation alcoolique optimale**.

Grâce à la sélection précise des dérivés de levures qui le composent, ÆnoStim® Direct présente une forte concentration en **ergostérols** et en **acides gras insaturés**. Ces composés participent à la perméabilité et à la fluidité de la membrane, maximisant ainsi la **résistance** de la levure tout en favorisant les échanges intra/extra cellulaires.

La formule **enrichie** d'ÆnoStim® Direct permet de s'affranchir des protocoles classiques de réhydratation et de **gagner en efficacité**. Après une courte phase d'acclimatation dans de l'eau à **température ambiante**, il est possible d'ajouter directement le levain sans réaliser de doublement avec du moût, sans concessions sur la **qualité fermentaire**.

L'emploi d'ÆnoStim® Direct permet ainsi un gain de temps, tout en réduisant le risque de contamination et en assurant une qualité de fermentation maximale. L'optimisation de la fermentation alcoolique entraîne à son tour, une amélioration de la cinétique de dégradation de l'acide L-malique au cours de la fermentation malolactique



MODE D'EMPLOI

- ◆ Saupoudrer progressivement ÆnoStim® Direct (30 g/hL) dans 20 fois son poids en eau à température ambiante et mélanger afin d'éviter la formation de grumeaux. Ajouter les levures sélectionnées (20 g/hL) puis laisser gonfler 20 min. Incorporer ensuite le levain à la cuve à l'aide d'un remontage pour assurer l'homogénéisation.

Dose d'emploi : 30 g/hL (calculée sur le volume total de la cuve à ensemençer).

*La quantité d'ÆnoStim® Direct à rajouter se calcule sur la base du volume de la cuve à fermenter.

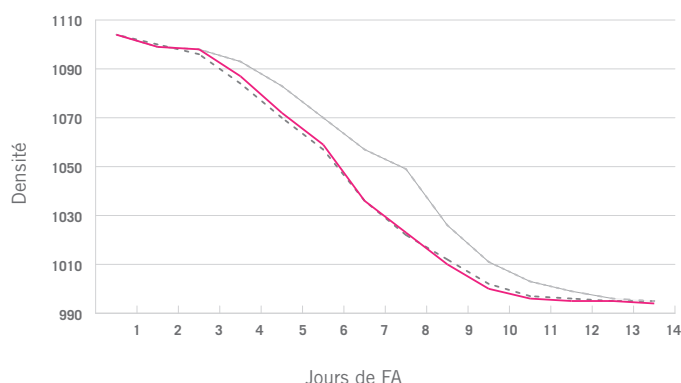


RÉSULTATS D'ESSAI

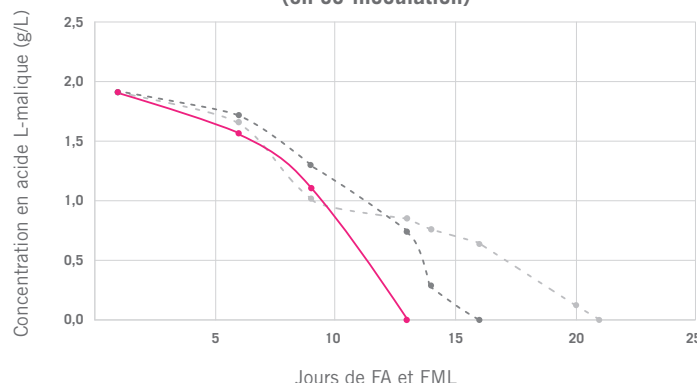
L'emploi d'ÆnoStim® Direct au moment de la réhydratation permet une cinétique de fermentation plus rapide et franche que le témoin. La qualité de la fermentation alcoolique favorise la fermentation malolactique, complétée en 13 jours pour la modalité ÆnoStim® Direct contre respectivement 16 et 21 pour les modalités avec un produit de réhydratation classique et sans produit de réhydratation.

Essai mené sur Cabernet-Sauvignon · 2025 · Bordeaux · (14% TAVP)

Suivi des densités



Cinétique de dégradation de l'acide malique durant la FML (en co-inoculation)

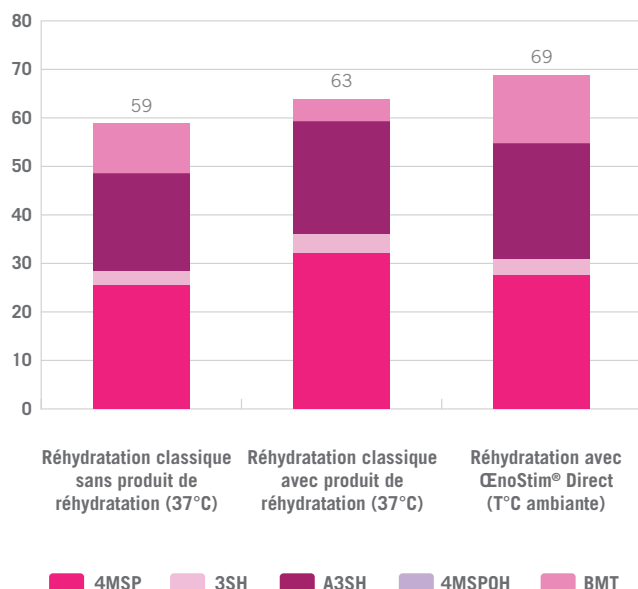


--- Réhydratation classique sans réhydratateur (37°C) --- Réhydratation classique avec réhydratateur (37°C) — Réhydratation avec ÆnoStim® Direct (T°C ambiante)

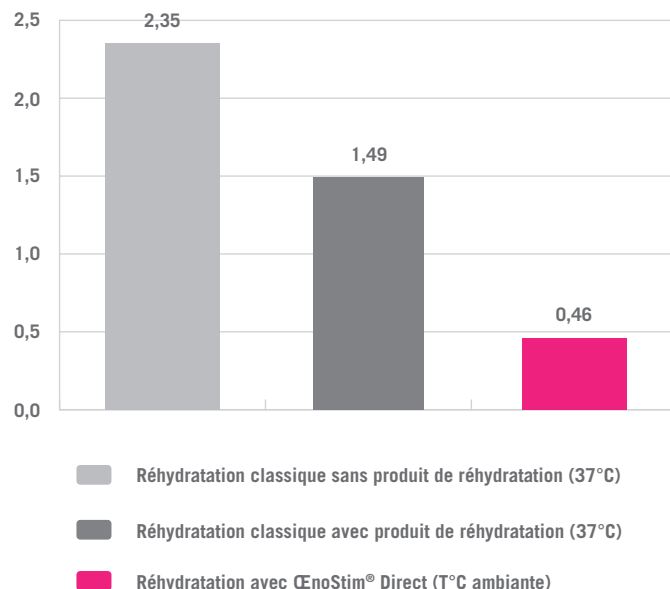
Les modalités réhydratées avec un produit de réhydratation permettent une meilleure consommation des sucres dans les derniers stades de la fermentation alcoolique, ainsi qu'une meilleure révélation aromatique, d'autant plus pour la modalité CEnoStim® Direct.

Essai mené sur Sauvignon blanc · 2025 · Bordeaux · (13,5% TAVP) · Résultats aromatiques

Résultats aromatiques Thiols
(exprimés en indice aromatique)



Sucres totaux en fin de fermentation (g/L)



SPÉCIFICATIONS

PHYSIQUES

- Aspect et couleur : Poudre beige
- Solubilité : Environ 75%

MICROBIOLOGIQUES

- Levures revivifiables : $\leq 10^2$ UFC/g
- Moisissures : $< 10^3$ UFC/g
- Bactéries lactiques : $< 10^3$ UFC/g
- Bactéries acétiques : $< 10^3$ UFC/g
- Salmonelles : Absence/25g
- Escherichia coli : Absence/1g
- Staphylocoques : Absence/1g
- Coliformes : $< 10^2$ UFC/g

COMPOSITION

- Azote total en N : < 12 %
- Azote ammoniacal en N : $< 0,5$ %
- Acides aminés en N : $< 3,7$ %
- Humidité : < 7 %

LIMITES

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



CONDITIONNEMENT & CONSERVATION

- 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.

JL/16-04-2026. 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