GENESIS NATIVE

Protetor de fermentação a base de produtos de leveduras.
Protege o final da fermentação alcoólica.

CARACTERÍSTICAS

Oenofrance trabalhou durante uma década com a equipe do professor Michel Feuillat da Universidade Jules Guyot (Dijon) sobre os produtos de leveduras e seus interesses múltiplos em enologia. Nosso conhecimento destes derivados de leveduras cresceu muito ao longo dos anos. Ele finalmente concretizou-se através da gama **Genesis** que se articula em torno das diferentes propriedades, identificadas e controladas, de produtos de levedura.

Genesis Native, usado durante a fase de reidratação de leveduras selecionadas, cede ao meio de esteróis específicos, ácidos graxos poli-insaturados, assim que outros compostos essenciais. Assimilados pela levedura durante a reidratação, estes compostos, fatores de sobrevivência por excelência, ajudam a melhor resistir a um meio cada vez mais hostil no final da fermentação.

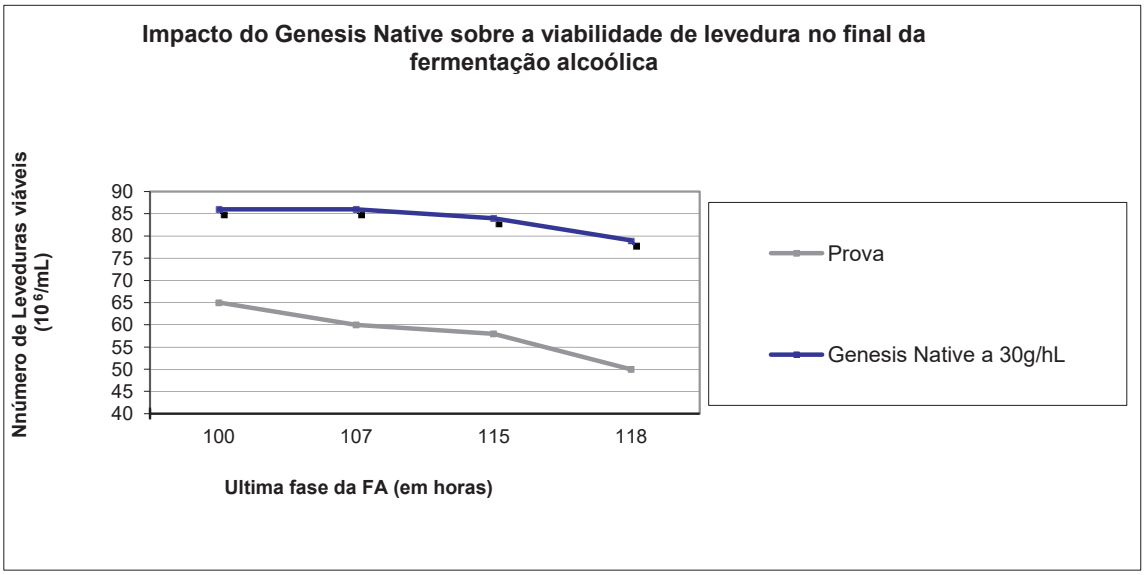
PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

Os esteróis e ácidos graxos insaturados providos pelo **Génesis Native** (processo NATSTEP™) são componentes essenciais da membrana de levedura. Eles atuam sobre a fluidez, sobre a permeabilidade da membrana. As células de leveduras mais ricas em esteróis, mantém mais tempo sua atividade fermentativa. Além disso, os esteróis e os ácidos graxos insaturados utilizados pela levedura melhoram a cinética do processo fermentativo.
Oenofrance também trabalhou com produtos de leveduras (processo OF), para tornar biodisponível alguns compostos envolvidos em numerosos mecanismos de resposta aos estresses (carência em azoto, alta temperatura...). Estes compostos estão envolvidos na integridade da estrutura celular, especialmente da mitocôndria e da membrana. Estes elementos são essenciais para o crescimento e a esporulação da levedura.
Estes “protetores", assim como as vitaminas e os minerais cedidos pelo **Genesis Native**, restituídos biodisponíveis na água de reidratação, são assimilados pela levedura, cujo o volume aumenta pela metade durante esta fase. Os "protetores" serão parcialmente transmitidos as gerações “filhas”, dando-lhes recursos para resistirem as condições cada vez mais difíceis.

A utilização de **Genesis Native** na fase de reidratação permite:

- Uma melhor aclimatação da levedura no mosto, graças a uma melhor resistência ao choque osmótico e a flora indígena
- Uma melhor resistência ao álcool: com uma melhor atividade e viabilidade até o final da FA
- Uma melhor tolerância as baixas temperaturas de fermentação
- Uma fermentação alcoólica mais fácil e segura: total, mais curta, com menor produção de compostos malcheirosos ou acidez volátil.
- Uma diminuição de risco de implantação da flora indígena.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**



Genesis Native, utilizado na reidratação de leveduras selecionadas, contribui para melhorar a sua viabilidade até o final da fermentação alcoólica.

Genesis Native é um protetor de fermentação. Ele atua essencialmente ao nível da integridade da membrana, mas acrescenta pouco de azoto assimilável. É necessário controlar em paralelo a nutrição azotada da levedura, verificando o conteúdo de azoto assimilável do mosto para corrigi-lo, se for necessário, com ativadores apropriados (**Activateur S** ...).

DOSAGEM

25g/hL a 35g/hL.
Recomenda-se vivamente não utilizar doses inferiores a 25g/hl o que pode prejudicar a eficácia do **Genesis Native**.

INSTRUÇÕES DE USO

Diluir a dose necessária de **Geneses Native** em 20 vezes o seu peso em água a 35°C.
Logo que a diluição for obtida, adicionar as leveduras naturais selecionados.
Misturar delicadamente.
Deixe repousar 15 minutos, depois mexer delicadamente algumas vezes, durante 15 minutos.
Mexer novamente antes de incorporar a solução no tanque (cuba).
Evite choques térmicos no momento da incorporação: a diferença de temperatura entre o meio de reidratação e o mosto não deve exceder 10°C.

Precauções de utilização:
Produto para uso enológico e exclusivamente profissional.
Utilizar conforme a regulamentação em vigor.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**

EMBALAGEM

Saco de 1 Kg.

CONSERVAÇÃO

Embalagem cheia fechada, selada de origem, conservar ao abrigo da luz em lugar seco e isento de odores.
Embalagem aberta: utilizar rapidamente.
Utilizar de preferência antes do prazo de validade (D.L.U.O.) indicado na embalagem.

As informações contidas acima correspondem ao estado atual do nosso conhecimento. São indicadas sem compromisso ou garantia na medida em que as condições de utilização estão fora do nosso controle. Elas não isentam o usuário do respeito da legislação e normas de segurança em vigor. Este documento é propriedade da SOFRALAB e não pode ser alterado sem o seu consentimento.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**