

CLIMAX® PRIME



Nutriment organique pour assurer la biodisponibilité des vitamines dans les moûts

CARACTÉRISTIQUES

CLIMAX® PRIME est un nutriment organique riche en vitamines d'intérêt œnologique.

- **CLIMAX® PRIME** apporte au moût des vitamines et des acides aminés provenant d'autolysats de levure sous forme directement disponibles pour les levures. Il favorise ainsi une fermentation alcoolique optimale.
- **CLIMAX® PRIME** facilite l'implantation de *Saccharomyces cerevisiae* et accélère le départ en fermentation.
- **CLIMAX® PRIME** prévient les carences en azote qui pourraient conduire à la production de composés soufrés indésirables tels que l'H₂S.
- **CLIMAX® PRIME** est particulièrement recommandé en bioprotection après l'utilisation de levure non-*Saccharomyces*. En effet il permet d'apporter au moût des vitamines et acides aminés partiellement consommés par les non-*Saccharomyces*.



Point Technique

Changement climatique et biodisponibilité

Les vitamines sont des composés essentiels dans le métabolisme levurien où elles interviennent dans plusieurs réactions clés. Les études les plus récentes ont permis de connaître plus précisément le rôle majeur qu'elles jouent au sein de la levure et les besoins préférentiels de celle-ci. Plus largement, OENOFRANCE® a pu observer leur impact au niveau des processus de vinification et notamment de la fermentation alcoolique.

Le réchauffement climatique modifie la composition des moûts et la biodisponibilité des vitamines observée est de plus en plus réduite. **Compte-tenu de leur importance, il convient de réajuster le moût grâce à des vitamines soigneusement identifiées.**

RÉSULTATS D'ESSAIS

1 – LA DIVERSITÉ EN VITAMINES DES MOÛTS DE RAISIN

La comparaison de moûts de Chardonnay provenant de Bourgogne et de Champagne a montré que **la région géographique d'origine a une influence significative sur la composition en vitamines des moûts**. Parmi les 19 vitamines* analysés, 9 sont plus concentrés, majoritairement dans les moûts de Bourgogne et en particulier pour la vitamine B6. Ces résultats sont illustrés sur la heatmap ci-contre (Figure 1).

Cette diversité de formes et de concentration, illustrée ici avec le facteur régional met en évidence **le besoin d'apporter un complément en vitamines** au moût.

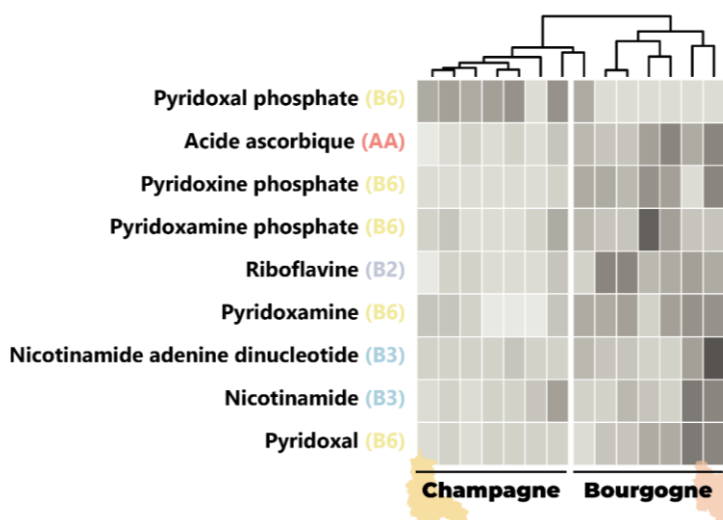


Figure 1. Heatmap des concentrations en vitamines* des moûts de Chardonnay bourguignons et champenois. Un bloc plus foncé indique une plus forte concentration, un bloc plus clair une concentration plus faible.
*Un vitamine est une forme chimique d'une vitamine spécifique.

2 – LES BESOINS EN VITAMINES DES LEVURES

Les vitamines jouent un rôle primordial au cours de la fermentation. L'absence de certaines d'entre elles dans le moût conduit à **un allongement de la phase exponentielle** de croissance, **une diminution de la cinétique de multiplication** et peut engendrer **un ralentissement global de la FA** (Figure 2).

La formulation de **CLIMAX® PRIME** a été pensée pour palier à ce déséquilibre et assurer le bon déroulement de la fermentation.

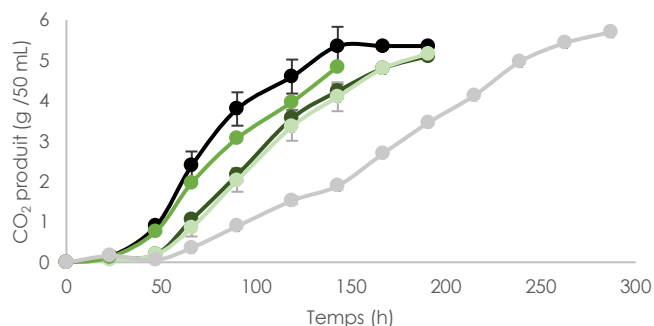


Figure 2. Suivi de la cinétique fermentaire d'une souche de levure *Saccharomyces cerevisiae* sélectionnée et inoculée à 20 g/hL en présence ou non de pool vitaminique plus ou moins dilués. Résultats soumis à une analyse statistique (Kruskal-Wallis ; $p < 0,05$).

- Témoin
- Vitamines diluées au 1/2
- Vitamines diluées au 1/5
- Vitamines diluées au 1/10
- Pas de vitamines

MODE D'EMPLOI

Disperser **CLIMAX® PRIME** dans 10 fois son poids d'eau ou de moût et bien homogénéiser. Incorporer au volume à traiter au moment du levurage et au plus tard avant le premier tiers de la fermentation alcoolique. Homogénéiser en effectuant un remontage.

DOSE D'EMPLOI

Dose recommandée : 20 à 40 g/hL.
En cas de fortes températures (>35° C), utiliser la dose maximale.

CONDITIONNEMENT

Sacs de 1 kg et 10 kg.

CONSERVATION

Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.
Emballage ouvert : à utiliser rapidement.

Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.

APPLICATIONS



Nutriment 100% organique, riche en vitamines et acides aminés essentiels à la levure.



Complète la disponibilité du pool vitaminique du moût.



Assure la croissance levurienne et le bon déroulement de la fermentation.



Cible une problématique actuelle et répond à un enjeu d'avenir.



Outil de vos programmes d'agro-œnologie raisonnés.

Précautions d'emploi :

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.
Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.