



SO.COOL®



Expression aromatique intense de notes d'agrumes

Production d'esters fermentaires

Itinéraire œnologique Fraîcheur



BON À SAVOIR !

En cas de besoin nutritif, évitez l'ajout d'azote minéral en début de fermentation alcoolique afin de ne pas bloquer l'assimilation des acides aminés. En effet, **en présence d'azote minéral en forte concentration, le système NCR* bloque l'assimilation des acides aminés**. Prférez alors un apport d'azote organique avec le nutriment **NUTRICELL® FULLAROM**.

En cas de stress abiotique avéré, n'oubliez pas **l'importance du rééquilibrage nutritionnel de vos moûts** grâce à **NUTRIMUST® B+**.

**NCR ou « Nitrogen Catabolite Répression » en anglais, est un mécanisme important dans le métabolisme des levures. Il agit comme une voie de régulation. Il "réprime" l'utilisation des sources d'azote complexes lorsque les sources d'azote mnérales sont disponibles en abondance.*



OBJECTIFS ŒNOLOGIQUES

- Valoriser les notes d'agrumes (pamplemousse, citron et zeste d'orange) de ses vins blancs et rosés.
- Employer une souche produisant très peu de composés soufrés (SO₂, H₂S et acétaldéhyde) pour un itinéraire NOLO.



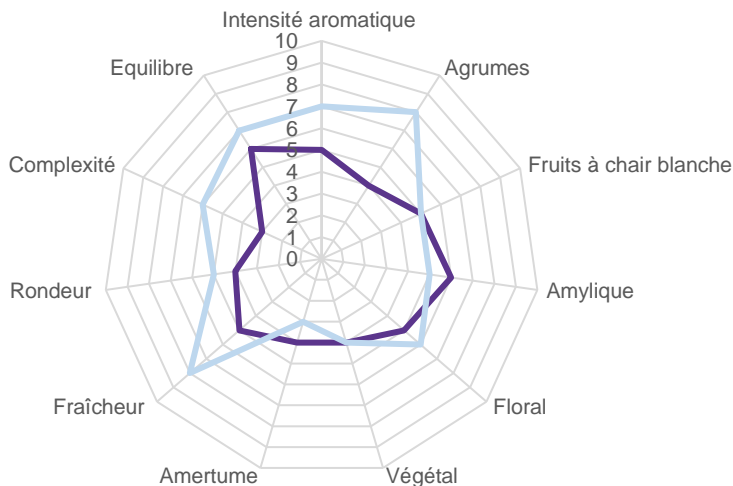
RÉSULTATS D'ESSAIS

PROFIL SENSORIEL

SO.COOL® permet d'obtenir des vins blancs et rosés au **profil aromatique frais et fruité intense** (Figure 1).

Figure 1. Analyse sensorielle de vins de Grenache. Résultats de dégustation obtenus grâce à un panel de 8 œnologues.

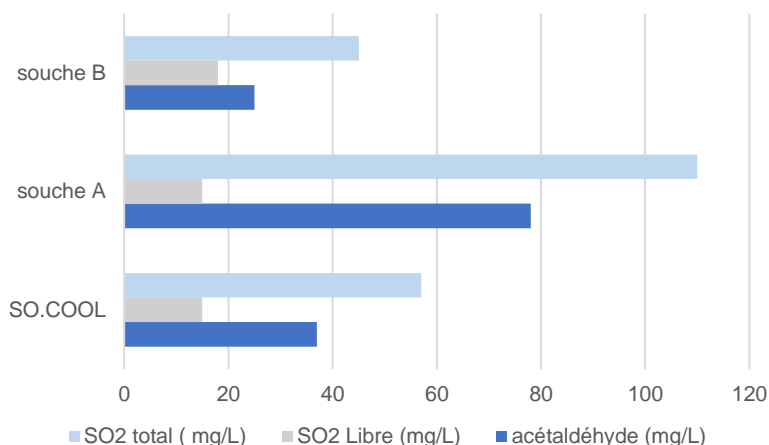
- SO.COOL®
- Souche témoin





FAIBLE PRODUCTION DE SO₂
SO.COOL® est issu d'un programme de recherche alliant hybridation et connaissance génétique. Cela a permis de sélectionner une souche à la fois aromatique (souche A) et produisant très peu de composés soufrés (souche B) (Figure 2).

Figure 2. Concentrations en SO₂ et acétaldéhyde mesurées dans des vins de Chardonnay.



PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

Espèce	Facteur Killer	Cinétique fermentaire	T°C optimale FA	Résistance éthanol	Besoins nutritionnels	Production glycérol	Production SO ₂	Production AV	Production H ₂ S
<i>S. cerevisiae</i>	Killer positif	Moyenne si T° < 16°C	10 – 16°C	16,5% vol.	Faible	6-8 g/L	Moyenne	Faible	Faible



MODE D'EMPLOI

Disperser les levures sèches actives (LSA) dans 10 fois leur poids d'un mélange d'eau et de moût en proportion équivalente et à une température comprise entre 35 et 40°C.

Exemple: 500 g de LSA, dans un mélange composé de 2,5 L d'eau et 2,5 L de moût à 37°C.

Laisser reposer 20 minutes puis homogénéiser doucement le levain. Si la différence de température entre le levain et le moût n'excède pas 10°C, incorporer directement le levain au moût. Sinon, doubler le levain avec du moût, attendre 10 minutes, homogénéiser doucement et incorporer au moût.

Précaution d'utilisation :

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



DOSE D'EMPLOI

Réhydratation : 20 g/hL



CONDITIONNEMENT



500 G



CONSERVATION

Conserver dans un endroit frais et sec dans son emballage d'origine. A utiliser immédiatement après ouverture.

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.