

N°1

## OPTI-MUM-RED™ – UN NOUVEL AUTOLYSAT DE LEVURE INNOVANT POUR VINS ROUGES

### MÉCANISME D'ACTION

Nos études ont démontré le rôle des macromolécules d'OPTI-MUM RED™ notamment sur la stabilisation de la couleur et l'astringence des vins rouges. La fraction soluble d'OPTI-MUM RED™ est riche en polysaccharides et il a été démontré que la partie active, la plus avide d'interagir avec les polyphénols, est composée de mannoprotéines de haut poids moléculaire. La formation de complexes solubles stables explique une plus forte stabilité des pigments et une plus faible interaction des tanins avec les protéines salivaires, permettant une perception amoindrie de l'astringence.

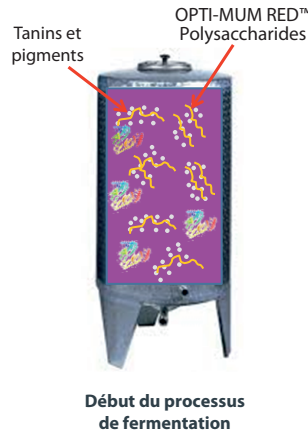


Figure 1. Interactions entre les polysaccharides et les polyphénols

De récents travaux de recherche portant sur les interactions entre les polysaccharides issus de parois de levure et les polyphénols du vin ont été menés à l'INRA de Montpellier. Il a été démontré que les mannoprotéines conduisent à la formation de complexes solubles stables avec les polyphénols du vin contribuant ainsi à améliorer la texture et la couleur du vin rouge.

Ces connaissances ont permis d'aboutir au développement d'un nouvel autolysat de levure, résultat de la combinaison originale d'une levure œnologique unique et d'un process d'inactivation spécifique (MEX) qui permet une solubilisation optimale des mannoprotéines. L'ajout d'OPTI-MUM RED™ en début de fermentation alcoolique permet la formation d'un complexe stable entre les tanins et les pigments ; ce qui contribue rapidement à l'amélioration de la couleur et du volume en bouche des vins rouges.

### IMPACT SUR LA PERCEPTION SENSORIELLE : VOLUME EN BOUCHE ET TEXTURE

Il a été démontré que l'utilisation d'OPTI-MUM RED™ a un impact sur l'astringence, le volume en bouche, la perception de la structure et les notes fruitées dans les vins rouges.

Concernant la texture et le volume en bouche, la figure 2 illustre bien l'impact d'OPTI-MUM RED™ sur le profil sensoriel du vin. Les vins sont plus opulents tout en conservant leur sensation de fraîcheur. OPTI-MUM RED™ a également été comparé aux copeaux de bois. Les résultats (Figure 3) montrent que le vin vinifié avec OPTI-MUM RED™ a été mieux noté sur l'intensité aromatique, la longueur en bouche, la qualité des tanins, l'équilibre et le volume. De plus, moins d'amertume et d'acidité ont été perçues.

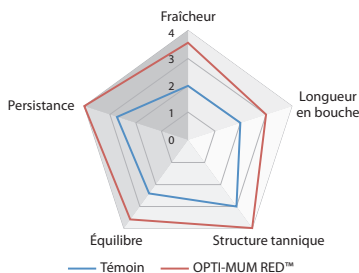


Figure 2. Essai comparatif – Cabernet Sauvignon (Paso Robles, Californie, 2016) – Témoin vs OPTI-MUM RED™ @ 30 g/hL, tous deux ajoutés au début de la fermentation alcoolique

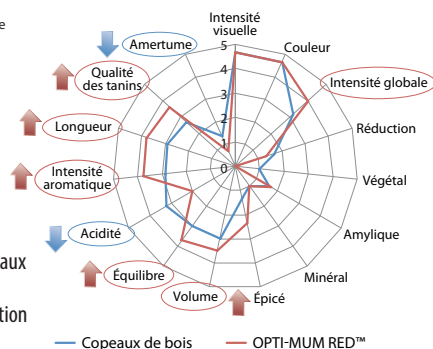


Figure 3. Essai comparatif – Cabernet Sauvignon/Merlot (Bordeaux 2016) - Copeaux (bois frais) vs OPTI-MUM RED™ @ 30 g/hL, tous deux ajoutés au début de la fermentation alcoolique

### IMPACT SUR LA COULEUR

Dans de nombreux cas, l'ajout d'OPTI-MUM RED™ en début de fermentation alcoolique (FA) a eu un impact positif sur la couleur des vins, dès la fin de la FA et après leur stabilisation. Des essais ont été menés en Bourgogne (2017) sur Pinot Noir pour mesurer la couleur (paramètre L) du vin. La figure 4 montre que le vin issu de la fermentation avec OPTI-MUM RED™ présente une couleur plus sombre que le témoin à la fin de la FA et cette différence a persisté jusqu'à la mise en bouteille. Nous pouvons également noter que l'impact sur la couleur était comparable (légèrement supérieur) à l'ajout de tanins œnologiques habituellement ajoutés dans cet objectif.

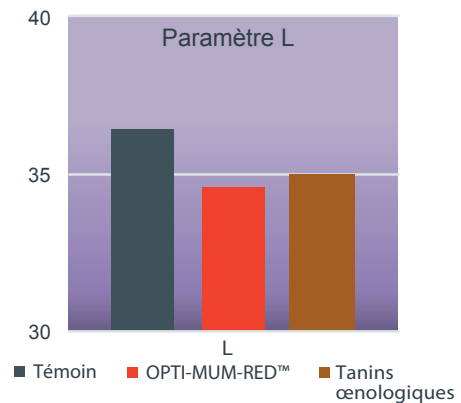


Figure 4. Pinot Noir, Bourgogne, 2017, essai comparatif : L analyses (L, a, b) à la mise en bouteille. Δ E pour cet essai entre le témoin et le vin avec OPTI-MUM RED™ est de 2,5. Cela signifie que la différence de couleur est visible à l'œil nu

LES PROPRIÉTÉS UNIQUES D'UNE LEVURE ŒNOLOGIQUE COMBINÉES AVEC LE PROCESS MEX POUR UN AUTOLYSAT PARTICULIÈREMENT RICHE EN MANNOPROTÉINES