



# GO-FERM<sup>®</sup> PROTECT



PROTECTEUR DE LEVURES POUR LA PHASE DE RÉHYDRATATION



**NATSTEP<sup>™</sup>** (Stérols NATurels Protecteurs) : ces protecteurs de levures, conçus spécialement pour la phase de réhydratation, permettent de renforcer la membrane des levures et protègent la levure contre le choc osmotique.

Cette protection **NATSTEP<sup>™</sup>** améliore la tolérance de la levure à l'alcool, ce qui permet d'obtenir une fin de fermentation franche, tout en limitant les déviations organoleptiques.

La protection **NATSTEP<sup>™</sup>** est brevetée (brevet WO/2006/053994 ; Europe 1395649, Australie 2002317228).



**OMRI (Organic Materials Review Institute) est un organisme national à but non lucratif des Etats-Unis qui détermine quels sont les produits autorisés dans les process de production organique.**

## Description

Après plusieurs années de recherche en collaboration avec l'INRA (Institut National de la Recherche Agronomique), Lallemand a développé un outil biotechnologique efficace et 100% naturel, **GO-FERM<sup>®</sup> PROTECT**, riche en microprotecteurs et micronutriments biodisponibles pour améliorer la survie des levures, en particulier lors de conditions difficiles de fermentation.

**GO-FERM<sup>®</sup> PROTECT** renforce la membrane des levures en la rendant plus forte et résistante aux stress liés à la fermentation alcoolique grâce aux microprotecteurs :

- Stérols spécifiques
- Acides gras polyinsaturés

**GO-FERM<sup>®</sup> PROTECT** maximise la viabilité des levures durant la fermentation grâce aux micronutriments :

- Vitamines
- Minéraux

**GO-FERM<sup>®</sup> PROTECT** optimise l'efficacité des levures dès la réhydratation grâce au procédé exclusif Lallemand : **NATSTEP<sup>™</sup>**. Ce procédé de réhydratation permet :

- Un niveau optimal de microprotecteurs et micronutriments biodisponibles.
- Une utilisation et une assimilation optimale des microprotecteurs et micronutriments lors de la réhydratation.

## Application et résultats

La composition des moûts de raisin est très variable selon le cépage, le millésime, la maturité des raisins et la fertilisation des vignes. Quand le moût estensemencé avec de la levure, il peut être carencé en stérols, vitamines et/ou minéraux. Il n'y a aucune garantie pour que ces microprotecteurs et micronutriments soient biodisponibles pour les levures.

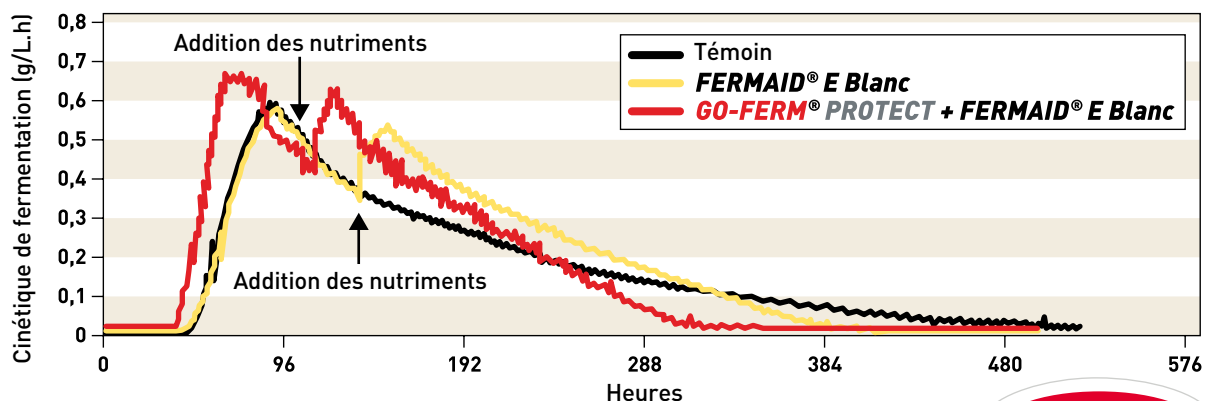
Utiliser **GO-FERM<sup>®</sup> PROTECT** dès que les conditions de fermentation sont considérées comme difficiles, et quand les moûts sont susceptibles d'être carencés en microprotecteurs et micronutriments, comme dans les cas suivants :

- Vendanges très mûres (haute teneur en sucre et polyphénols extractibles).
- Vendanges botrytisées.
- Moûts hautement filtrés, clarifiés, sulfités, etc.
- Préparation d'un levain de reprise de fermentation arrêtée.

### 1. **GO-FERM<sup>®</sup> PROTECT** sécurise la fermentation

- Améliore la résistance au stress des levures.
- Augmente la tolérance à l'alcool des levures.
- Améliore la survie des levures jusqu'à la fin de la fermentation.
- Maintient l'activité fermentaire jusqu'à la consommation totale des sucres dans le moût.

**TABLEAU 1** Impact de la protection levurienne sur la sécurité de la fermentation alcoolique (Viognier 2005, 16°C, Azote Assimilable : 122 mg/L, turbidité: 6 NTU).



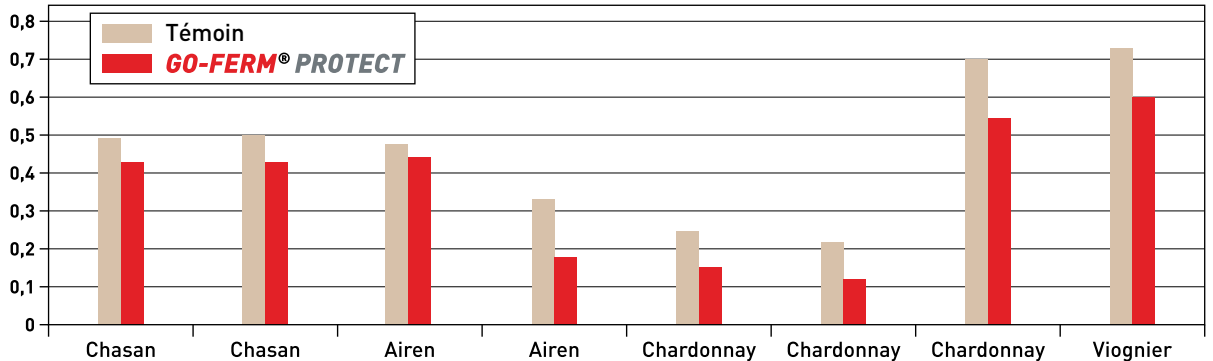


# GO-FERM<sup>®</sup> PROTECT

PROTECTEUR DE LEVURES POUR LA PHASE DE RÉHYDRATATION

## 2. GO-FERM<sup>®</sup> PROTECT aide à réduire l'acidité volatile.

TABLEAU 2 Diminution de l'acidité volatile.



## 3. GO-FERM<sup>®</sup> PROTECT améliore la netteté aromatique des vins.

- Limite l'apparition de déviations sensorielles, incluant l'acidité volatile et les composés soufrés.
- Réduit les activités indésirables des levures non-sélectionnées.

## Dosage et mode d'emploi

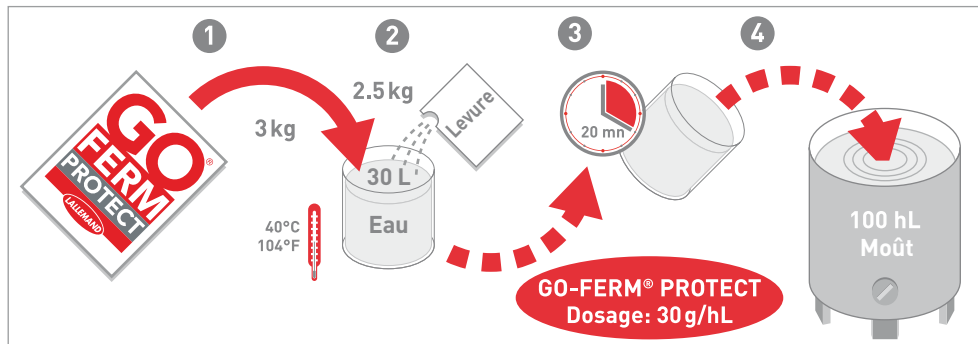
Ajouter GO-FERM<sup>®</sup> PROTECT directement dans de l'eau de réhydratation de votre levure sélectionnée.

Dosage recommandé : 30 g/hL.

Dosage maximum autorisé par l'UE: 40 g/hL.

GO-FERM<sup>®</sup> PROTECT peut être utilisé:

- Avec toutes les levures œnologiques.
- Pour la production de tous les vins rouges, blancs et rosés.
- Pour toutes les techniques de vinification.
- Pour tous les styles de vins.

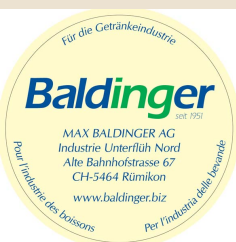


## Conditionnement et stockage

GO-FERM<sup>®</sup> PROTECT est une poudre disponible en cartons de 10 kg (4 x 2.5 kg), 2.5kg et 10kg.

Stocké à 20°C ou à des températures basses dans les paquets scellés, GO-FERM<sup>®</sup> PROTECT maintient son efficacité pour au moins quatre ans. Eviter l'exposition à la moisissure et aux températures élevées.

Ce document contient les informations les plus récentes sur la connaissance de nos produits; celles-ci sont donc susceptibles d'évoluer et ne constituent pas un engagement contractuel.



Distribué en France par

Distribué en Suisse par:

Max Baldinger AG - [www.baldinger.biz](http://www.baldinger.biz)

Alte Bahnhofstrasse 67

CH 5464 Rümikon