

HYDRA PC + TM

OPTIMISATION DE LA FERMENTATION

Simplification décisive de la réhydratation et optimisation de la performance des levures de prise de mousse

➤ APPLICATIONS OENOLOGIQUES

HYDRA PC + TM est un protecteur de levure novateur, extrêmement riche en stérols levuriens, dont la forme micro-agglomérée permet de simplifier significativement la réhydratation des levures lors de la préparation du pied de cuve, tout en améliorant ses capacités fermentaires.

En effet, sa mouillabilité exceptionnelle autorise une remise en suspension accélérée, avec moins de pulvérulence et une meilleure dispersion dans l'eau. La biodisponibilité optimisée des facteurs de survie fournis par **HYDRA PC + TM** rend la levure plus résistante.

Au-delà de cette simplification du levurage, **HYDRA PC + TM** améliore la capacité de croissance des levures en phase de multiplication puis leur survie face à la présence d'alcool et de CO₂ pendant la prise de mousse, sécurisant l'ensemble du process.

➤ MISE EN ŒUVRE

- Dose d'emploi : 1 kg pour 1 kg de levure

Remettre **HYDRA PC + TM** en suspension en agitant légèrement dans 10 fois son poids d'eau entre 32 et 37 °C. Incorporer la levure sélectionnée, agiter doucement et attendre 15 minutes. Incorporer dans le pied de cuve à 20 °C et homogénéiser. Suivre ensuite les étapes classiques de préparation de votre ferment de tirage.

➤ CARACTÉRISTIQUES

Composition :

- Autolysat de levure (*Saccharomyces cerevisiae*) : teneur en azote organique < 11,5% de matière sèche (équivalent azote) et teneur en acides aminés comprise entre 10 % et 20 % de la matière sèche (équivalent glycine)

➤ CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- Sacs de 1 kg

Stocker dans un endroit sec et exempt d'odeurs, entre 5 et 25 °C. Une fois le sachet ouvert, le produit doit être utilisé rapidement et ne peut être conservé. Une fois préparée, la formulation s'utilise dans la journée.

HYDRA PC + TM

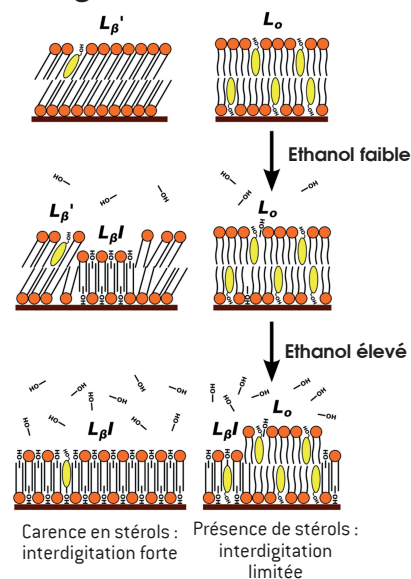
Le rôle-clé des stérols dans la résistance des levures face à l'agressivité des vins

En présence de l'alcool du vin de base, les deux couches lipidiques de la membrane levurienne ont tendance à se confondre, et la membrane ne remplit plus correctement ses fonctions de barrière sélective. Ce phénomène est d'autant plus dommageable que la levure doit aussi faire face à la présence croissante de CO₂.

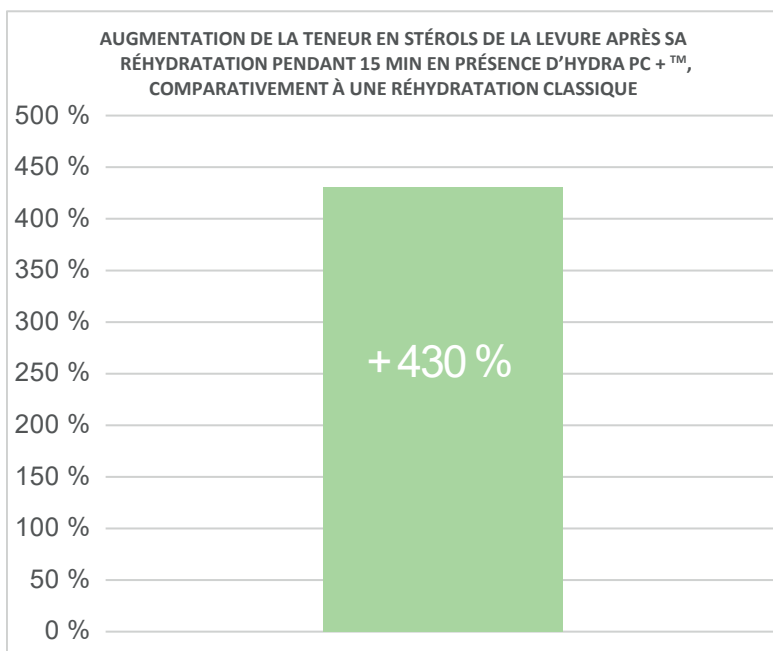
Plus la membrane levurienne est riche en ergostérols, mieux elle conserve sa structure initiale en bicouche malgré ces stress.

Les ergostérols améliorent ainsi considérablement la survie levurienne pendant la fermentation mais aussi la prise de mousse. Ils représentent sa meilleure chance de « s'adapter » à l'éthanol.

Les ergostérols stabilisent les membranes et restreignent le phénomène d'interdigitation conduisant à une monocouche de phospholipide (Vanegas et al., 2012)



Une performance permise par une meilleure intégration des stérols dans la levure



La richesse naturelle en stérols d'HYDRA PC + TM, alliée à une diffusion plus efficace de ces stérols dans l'eau de réhydratation sont les deux atouts-clés de son efficacité.

En effet, la levure est ainsi capable d'intégrer une très forte teneur en stérols dans sa membrane levurienne.

L'emploi d'HYDRA PC + TM s'impose aussi naturellement lors des préparations de pieds de cuve en ligne pour faciliter le process.

HYDRA PC + TM répond aux besoins des caves de simplifier et sécuriser le travail au chai et notamment la préparation des levures de prise de mousse, tout en améliorant la qualité de cette seconde fermentation.