

CHR HANSEN

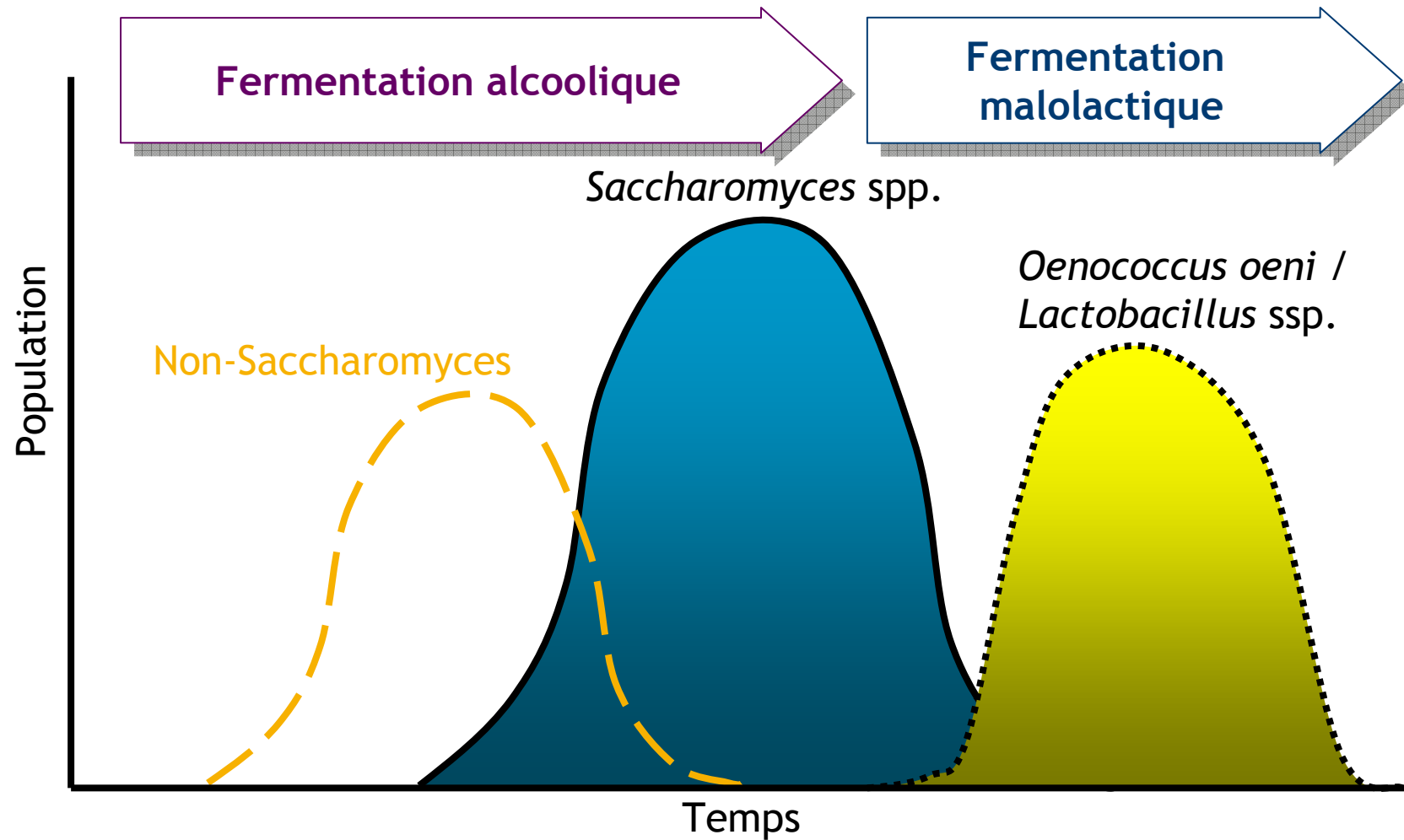
Improving food & health



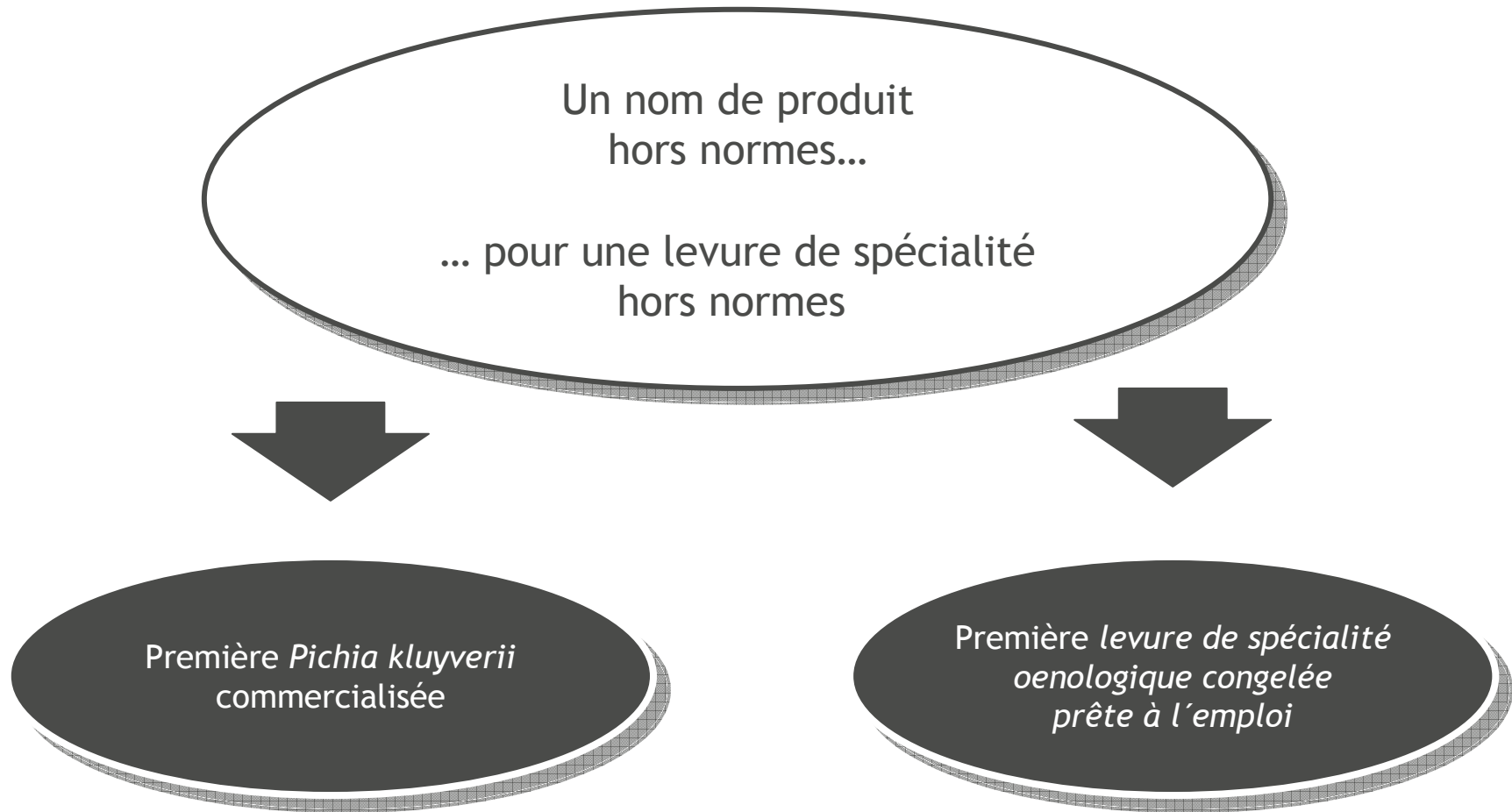
FrootZen™
Pichia kluyverii

Conseils d'utilisation

Ecologie des moûts : modélisation



Viniflora® FrootZen™ : Fruit + boost + froZen



FrootZen™ - présentation en photos



Boîte

Bouchon
protecteur

Poche rigide
contenant Pichia
kluyverii

FrootZen™ : la magie de l'inoculation directe

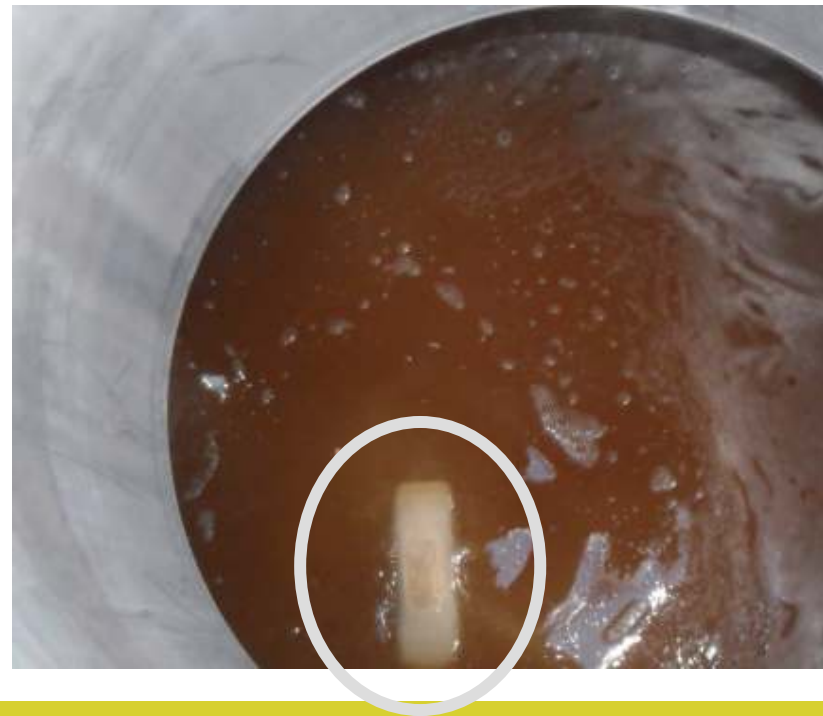


Couper la poche rigide avec des gants

FrootZen™ - inoculation directe



Explulser le bloc contenant *Pichia kluyverii* dans la cuve



Viniflora® FrootZen™ - Comment l'utiliser?

Transport/utilisation

Le produit est acheminé par Chr. Hansen
Jusqu'à une zone de stockage à -50°C



Ces congélateurs sont présents chez des
distributeurs, au sein de laboratoires
d'œnologie



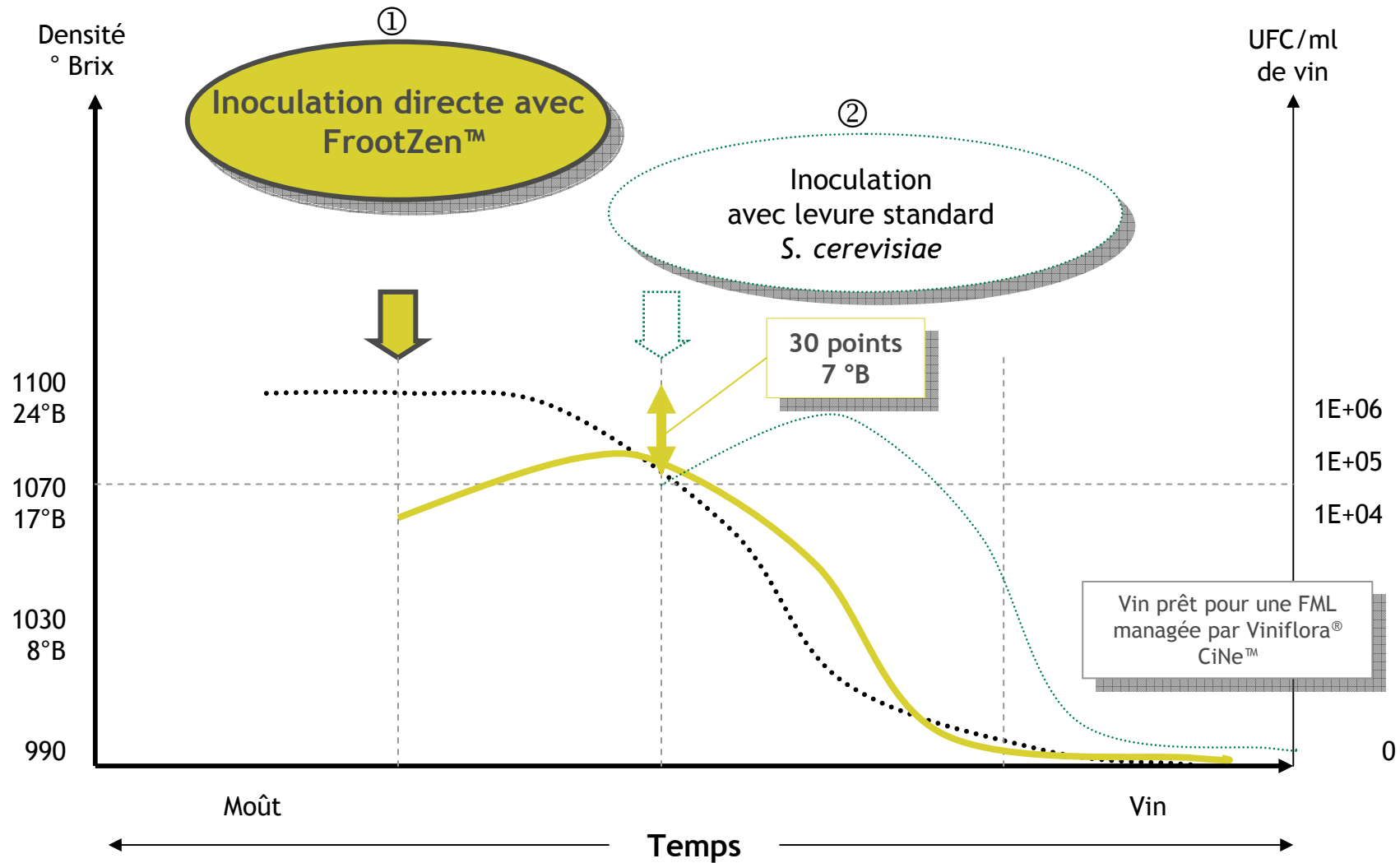
Les vinificateurs viennent les chercher le
jour où ils souhaitent ensemençer



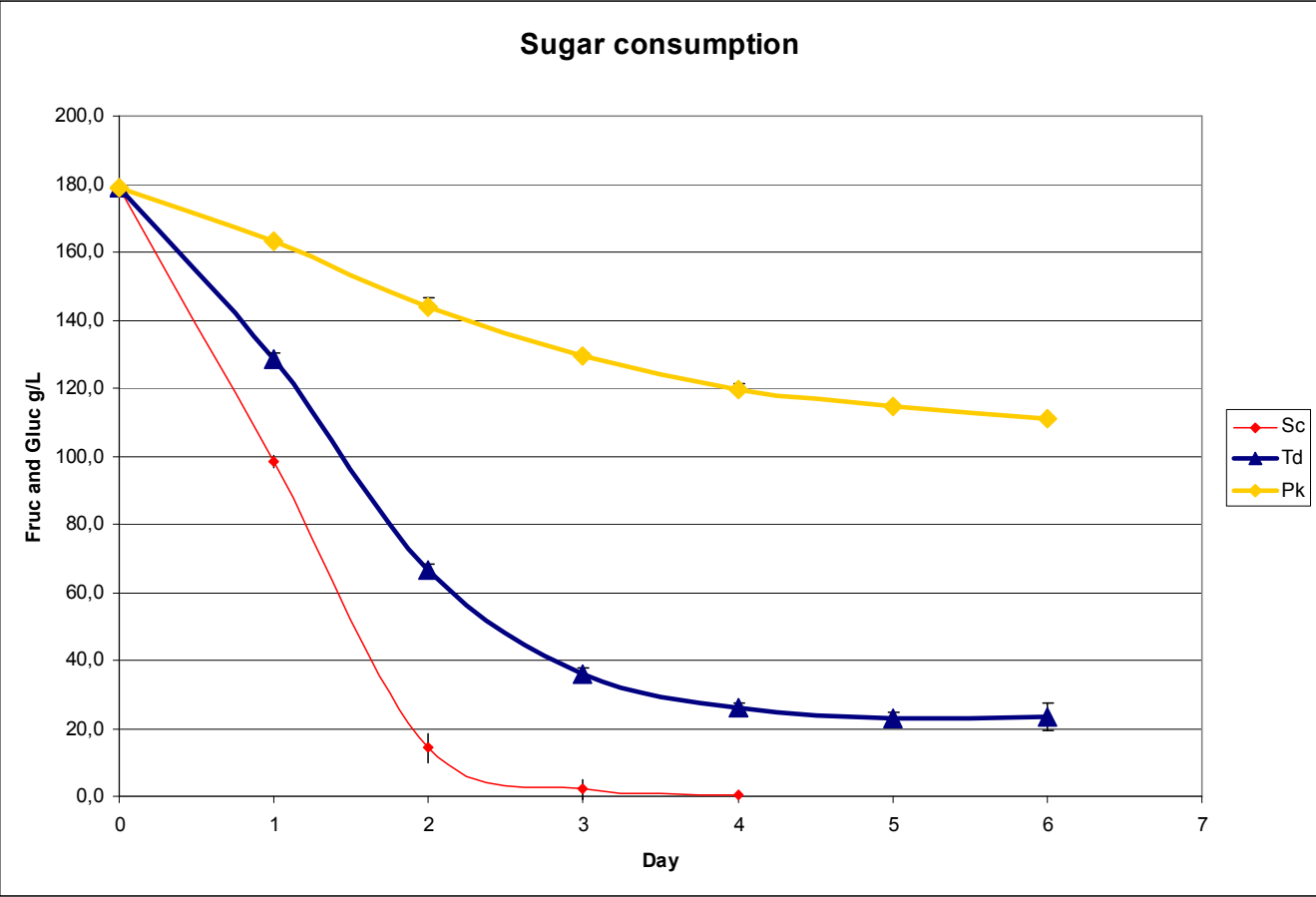
1heure à 1 jour (avec glace carbonique)
jusqu'à la cuve à ensemençer



Inoculation séquentielle: FrootZen™ puis *S. cerevisiae*

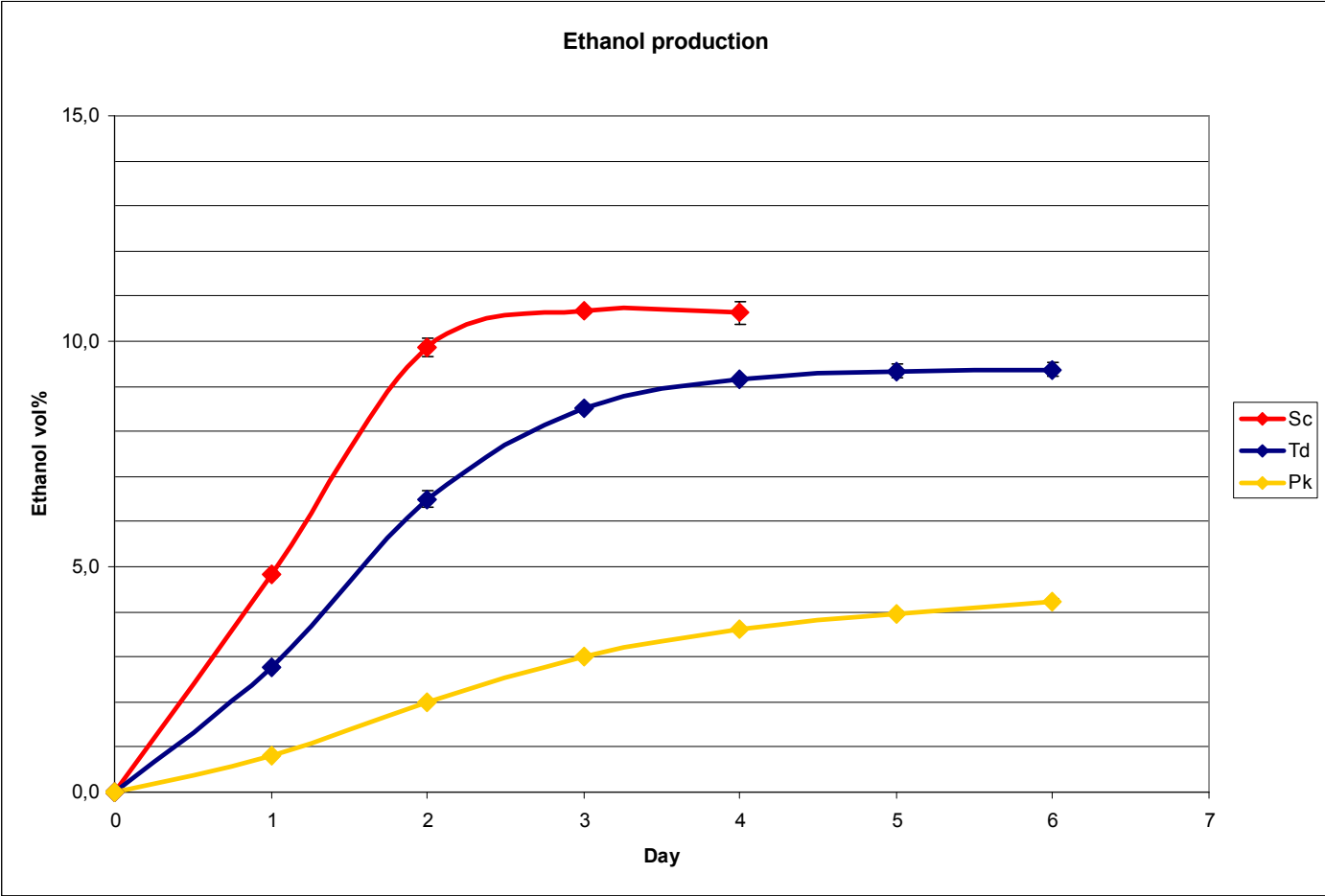


Viniflora® FrootZen™ : fermentation *les signes de l'atypicité*



Viniflora® FrootZen™ : fermentation

Pichia kluyverii ne produit qu'une faible quantité d'éthanol



Intérêts de Frootzen™

- ▼ Consommation rapide de l'oxygène
- ▼ Ne consomme pas d'azote 'assimilable'
- ▼ Augmentation de la conversion des thiols
- ▼ Bioprotection des moûts durant la première phase de fermentation
- ▼ Diminution de la production d'acétate d'éthyle et d'acide acétique
- ▼ Augmentation de la production d'esters d'acides gras à chaîne moyenne
- ▼ Inoculation directe! Facilité d'utilisation
- ▼ ...

FROOTZEN™ : principales applications

