

OENOLEES® MP

Extract de perete celular de drojdie (mannoproteine) bogat în fracțiune de peptide dulci (brevet EP 1850682) și polizaharide vegetale (gumă arabică).

Calificat pentru elaborarea de produse destinate consumului uman direct în domeniul utilizării reglementate în oenologie.
În conformitate cu actualul Regulament UE nr. 2019/934.

SPECIFICAȚII

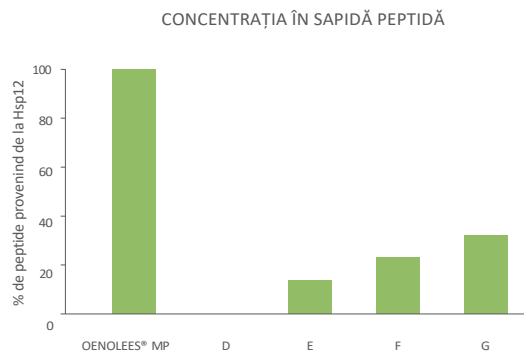
OENOLEES® MP oferă o înțelegere detaliată a fenomenelor naturale asociate cu învechirea vinului pe drojdie și cu acțiunea coloidală a anumitor polizaharide asupra vinului. Compoziția brevetată a **OENOLEES® MP** îmbunătățește finețea vinurilor (roșii și rosé), permițând vinificatorului să echilibreze delicat atât aciditatea, cât și amăreala.

APLICAȚII OENOLOGICE

- În timpul maturării vinului (cu sau fără drojdie).
- În timpul pregătirii vinului înainte de îmbuteliere.
- Contribuie la stabilizarea vinului prin prevenirea precipitării sărurilor de bitartrat de potasiu.

REZULTATE EXPERIMENTALE

Prezența peptidei dulci este monitorizată prin HPLC (figura 1) în fiecare lot de **OENOLEES® MP**. Acest proces specific de control al calității garantează activitatea produsului.



Concentrația în Hsp12 (originea peptidelor responsabile de percepția dulceaței în vin) în diferite produse cu aplicare echivalentă, standardizată în funcție de produsul cel mai concentrat la 100%.

CARACTERISTICI FIZICE

Aspect.....pudră
Culoare.....alb cremos

Solubilitate.....Slubilitate completă în apă



LAFFORT
l'œnologie par nature

ANALIZE CHIMICE ȘI MICROBIOLOGICE

Umiditate (%)	8	Coliforme (CFU/g)	< 10
Cenușă (%).....	8	E.coli (/25 g)	nu există
Azot total (g/kg)	< 50	Staphylococcus (/g)	nu există
Polizaharide (g/kg)	[350 - 600]	Salmonella (/25 g)	nu există
Drojdii (CFU/g)	< 10 ²	Plumb (ppm)	< 5
Mucegaiuri (CFU/g)	< 50	Arsenic (ppm)	< 1
Bacterii lactice (CFU/g)	< 10 ⁴	Mercur (ppm)	< 0.15
Microorganisme (CFU/g)	< 10 ⁴	Cadmium (ppm)	< 0.5

PROTOCOL DE UTILIZARE

CONDIȚII OENOLOGICE

- **OENOLEES® MP** este 100% solubil. Acțiunea sa este imediată
- **OENOLEES® MP** poate fi utilizat în timpul maturării vinului.
- Este necesară o bună gestionare a condițiilor de filtrare. De fapt, dacă **OENOLEES® MP** nu crește indicele de colmatare a vinurilor bine pregătite (IC < 50), în vinurile încărcate (IC > 50) poate apărea uneori o neclaritate în reacție cu alți coloizi ai vinului. În acest caz, se recomandă adăugarea **OENOLEES® MP** înainte de îmbutelierea prin prefiltrare.

IMPLEMENTARE

OENOLEES® MP se dizolvă în de 5 până la 10 ori volumul său în apă. După încorporare, se omogenizează.

RECOMANDARI DE DEPOZITARE

- A se depozita deasupra nivelului solului, într-un loc uscat, care să nu răspândească mirosuri. Să se asigure că stocul este păstrat la o temperatură moderată, în ambalajul original, nedeschis.
- Data optimă de utilizare: 2 ani.
- Nu utilizați ambalaje deschise.

DOZAJ

Între 10 - 30 g/hL (100 - 300ppm), în funcție de efectul dorit.

AMBALARE

Pungă de 1 kg - cutie de 10 kg.

