



# POWERLEES® LIFE

Formulă derivată din drojdie, bogată în compuși reducători (inclusiv glutation) pentru conservarea și reîmprospătarea vinurilor în timpul învechirii.

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 ȘI APLICAȚII OENOLOGICE

**POWERLEES® LIFE** este o formulă bazată 100% pe drojzii inactivate, bogate în compuși reducători. Un program de cercetare și dezvoltare pentru studierea alternativelor la SO<sub>2</sub> pentru protecția vinurilor în timpul învechirii a permis validarea unei formulări specifice pentru conservarea vinurilor împotriva fenomenelor de oxidare prematură.

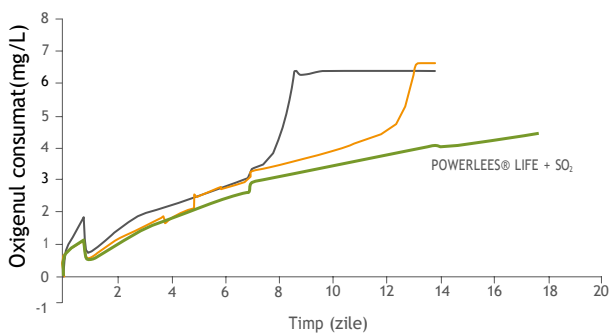
Cu compoziția sa unică, **POWERLEES® LIFE**:

- Protejează vinurile împotriva oxidării în timpul învechirii, cu sau fără adaos de sulfiți.
- Încetinește consumul de oxigen.
- Reîmprospătează potențialul aromatic al vinurilor deja oxidate.
- Împiedică îmbătrânirea prematură a vinurilor.

Prin acțiunea sa eficientă împotriva oxidării, **POWERLEES® LIFE** contribuie la potențialul de învechire al vinului.

## REZULTATE EXPERIMENTALE

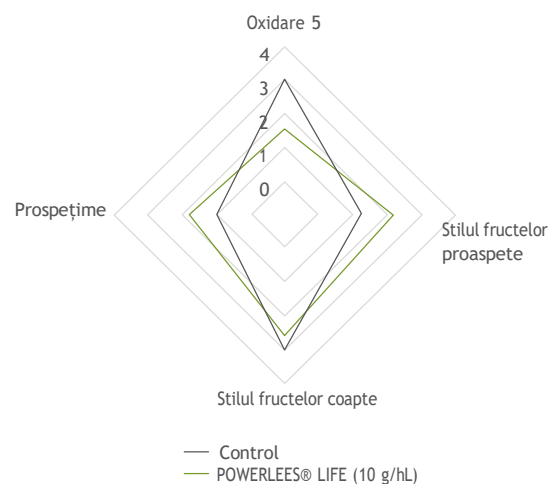
- Cinetica consumului de oxigen într-un vin alb fără adaos de sulfiți expus la un adaos de O<sub>2</sub> de 8mg/L



— Control (fără adaos de SO<sub>2</sub>)    — POWERLEES® LIFE (30 g/hL - ppm300)  
— SO<sub>2</sub> (SO total 2= mg/L35)    + SO<sub>2</sub> (SO total 2= mg/L35)

**POWERLEES® LIFE** încetinește consumul de oxigen în vin și consolidează protecția oferită de SO<sub>2</sub> atunci când sunt utilizate în combinație.

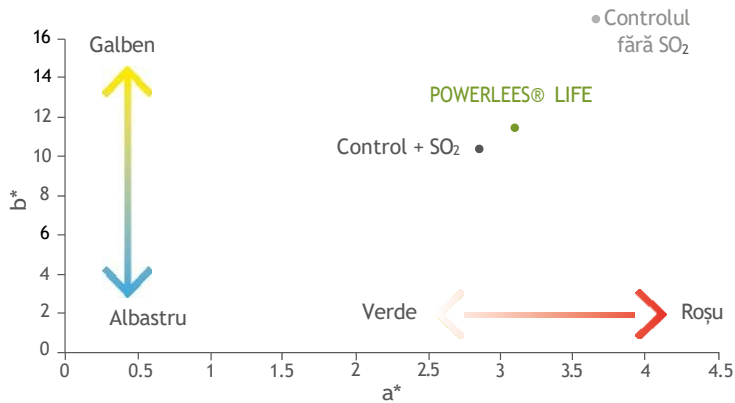
- Profilul senzorial al unui vin Cabernet Sauvignon cu și fără **POWERLEES® LIFE** 10 g/hL după un an de la învechire.



**POWERLEES® LIFE** reduce în mod clar caracterul oxidat al vinului, adaugă prospețime și are ca rezultat un stil mai intens, mai proaspăt și mai fructat.

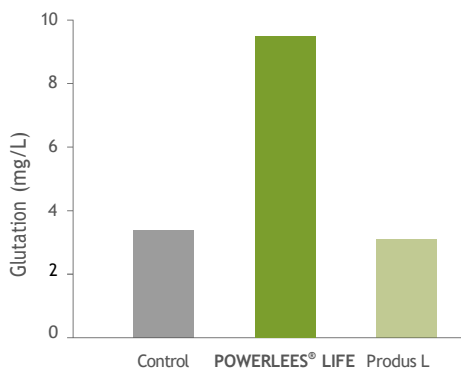


- Modificarea culorii unui vin alb saturat în oxigen la 8mg/L. Măsurare după consumul de O<sub>2</sub> pentru 3 tratamente: martor sulfitat la 35 mg/L SO<sub>2</sub>; martor fără adaos de sulfiți; **POWERLEES<sup>®</sup> LIFE** la 30g/hL.



Martorul nesulfitat este de un galben/roșu semnificativ mai intens, în timp ce vinul sulfitat și cel tratat cu POWERLEES Life rămân aproape de culoarea matorului.  
Referință: CIELab.

- Concentrațiile în GSH pentru diferitele tratamente: martor, vin tratat cu **POWERLEES<sup>®</sup> LIFE** sau cu produsul L (formulare pentru aplicații similare) la 30g/hL.



Analiza după consumarea 4mg/L de O<sub>2</sub> dizolvat de către vin. **POWERLEES<sup>®</sup> LIFE** eliberează glutatation în vin și conservă glutatationul prezent inițial.

### CARACTERISTICI FIZICE

Aspect..... pulbere      Culoare ..... bej

### ANALIZE CHIMICE ȘI MICROBIOLOGICE

Umiditate (%)..... <7	<i>E. coli</i> (/25 g).....nu există
Partea insolubilă (%)..... > 60	<i>Salmonella</i> (/25g).....nu există
Drojdie viabilă (UFC/g)..... <10 <sup>2</sup>	Plumb (ppm)..... < 2
Mucegai (CFU/g)..... <10 <sup>3</sup>	Arsenic (ppm)..... < 2
Bacterii lactice (CFU/g)..... <10 <sup>3</sup>	Mercur (ppm)..... < 1
Bacterii de acid acetic (UFC/g)..... <10 <sup>3</sup>	Cadmium (ppm)..... < 1
Coliforme (UFC/g)..... < 10 <sup>2</sup>	

## PROTOCOL DE UTILIZARE

---

### CONDIȚII OENOLOGICE

- **POWERLEES® LIFE** este utilizat în vin după fermentare. Poate fi adăugat o singură dată sau de mai multe ori pe parcursul învechirii.
- **POWERLEES® LIFE** poate fi adăugat înainte de depozitare sau transferarea unui vin, pentru a proteja vinul împotriva riscului de oxidare în timpul acestor operațiuni.
- **POWERLEES® LIFE** este o soluție complementară la SO<sub>2</sub> într-o strategie de reducere a dozelor de sulf utilizate.

### DOZAJ

- 10 - 40g/hL (100 - 400ppm).
- 10 - 30g/hL (100 - 300ppm) pentru vinul roșu.
- 10 - 40g/hL (100 - 400ppm) pentru vinurile albe și rosé.

### IMPLEMENTARE

Dizolvați **POWERLEES® LIFE** în 5 până la 10 ori greutatea sa în apă sau vin. Omogenizați vinul după adăugare pentru a asigura protecția necesară.

### RECOMANDARE 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: 3 ani.
- Nu utilizați ambalaje deschise.

### AMBALARE

---

Ambalaj de 1 kg - Cutie de 10 kg  
Ambalaj de 5 kg - Cutie de 10 kg