



POWERLEES® *Rouge*

Formulă specifică de drojdie inactivată și β -glucanază, utilizată pentru limpezirea vinului de la începutul fermentației alcoolice.

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

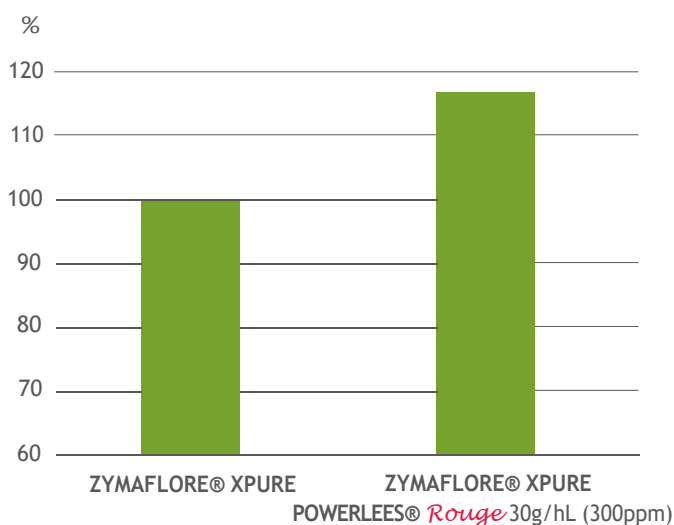
Datorită compoziției sale specifice, **POWERLEES® Rouge** asigură:

- Drojdie inactivată bogată în mannoпротеine (efect stabilizator) și în proteina de membrană Hsp12 (originea peptidelor cu putere de îndulcire).
- O β -glucanază (β 1-3, β 1-6) care accelerează extracția componentelor menționate mai sus, pentru o difuzie timpurie în vin. Prin urmare, **POWERLEES® Rouge**:
- Aduce componente ale celulelor de drojdie din faza de fermentare pentru a ameliora și îndulci vinurile.
- Facilitează extracția compușilor cu potențial senzorial ridicat (peptida sapidă din proteina Hsp12) prezenți în învelișurile celulare ale drojdiei inactivate, dar și din autoliza drojdiei de fermentație.
- Contribuie la stabilizarea vinului prin difuzarea fracțiunilor de mannoпротеine provenite din drojdie.
- Ușurează etapele de filtrare.

Adaptat în mod special pentru vinurile de distribuție rapidă.

REZULTATE EXPERIMENTALE

POWERLEES® Rouge permite, de la sfârșitul FA, difuzarea eficientă a unor fracțiuni mai mari de peptidă sapidă din proteina Hsp12.



Fermentare în mediu sintetic la 25°C (77°F). Drojdie cu ZYMAFLORE® XPURE la 20 g/hL (200 ppm). Dozarea Hsp12 prin HPLC, C18. Adăugări de formulări la începutul FA.



LAFFORT

l'œnologie par nature

CARACTERISTICI FIZICE

Aspect pudră

Culoare..... bej deschis

ANALIZĂ CHIMICĂ

Umiditate (%) < 10
β-glucanază (β-1,3) (maltodextrină normalizată)
(U/g) 100
Bacterii lactice (CFU/g) < 10³
Bacterii acetice (CFU/g) < 10³
Coliforme (CFU/g) < 10²
E.coli (/25 g) nu există
Stafilococi (/g) nu există

Salmonella (/25 g)..... nu există
Micotoxine nu există
Plumb (ppm) < 3
Arsenic (ppm) < 3
Mercur (ppm) < 1
Cadmium (ppm) < 1

PROTOCOL DE UTILIZARE

CONDIȚII OENOLOGICE

- Vinificație în roșu: **POWERLEES® Rouge** se poate adăuga la transferarea strugurilor în cisterne, pe must în timpul pomparii sau în timpul fermentării pe pielițele de struguri.
- În timpul învechirii vinului: **POWERLEES® Rouge** permite stabilirea unui mediu selectiv și nefermentativ de păstrare a vinului din care se vor extrage componente senzoriale și stabilizatoare de înaltă calitate și care vor contribui la finețea și calitatea vinului

DOZAJ

- Între 15 și 40 g/hL (150 - 400 ppm), în funcție de efectul dorit.

IMPLEMENTARE

Se recomandă să dizolvați **POWERLEES® Rouge** în apă de 5 până la 10 ori mai multă decât volumul său.
După adăugare, se amestecă bine prin pomparea rezervoarelor sau prin agitarea butoaielor.

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

Saci de 1 kg - cutii de 10 kg.
Saci de 5 kg - cutii de 10 kg.



LAFFORT

l'œnologie par nature