



OENOLEES®



PRODUS DIN DROJDII

Preparat specific de pereți celulari de drojdie și de drojzii inactivate (brevet EP 1850682) pentru eliminarea polifenolilor specifici responsabili de amăreală și astringență.

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

Dezvoltat ca urmare a cercetărilor **LAFFORT®** privind proprietățile drojdiei și importanța acesteia în limpezirea vinului, **OENOLEES®** contribuie la îmbunătățirea calităților gustative ale vinului prin:

- Reducerea caracterelor agresive: Pereții celulari **OENOLEES®** exercită un efect de limpezire care favorizează eliminarea polifenolilor specifici responsabili de amăreală și astringență.
- Senzații de ascensiune în partea mijlocie a palatului: **OENOLEES®** are un conținut ridicat de o fracțiune peptidică specifică (brevet EP 1850682; Moine V. et al., simpozion Bordeaux 2007), eliberată în mod natural de drojdie în timpul autolizei (maturare pe drojdie). Acesta posedă un prag de percepție excesiv de scăzut (16 mg/L, față de 3 g/L (30 ppm) pentru zaharoză).

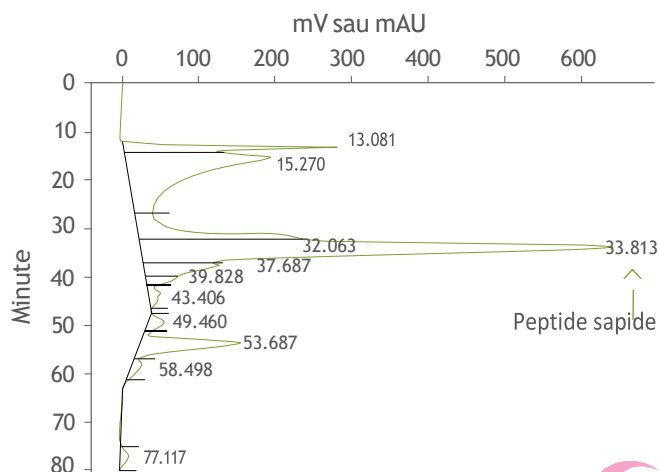
APLICAȚII OENOLOGICE

- În timpul fermentației alcoolice a vinurilor roșii, roze și albe.
- În timpul învechirii (cu sau fără drojdie) a vinurilor roșii, albe și rosé.
- Pentru corecția finală, **OENOLEES®** poate fi utilizat cu un timp de acțiune de 4 până la 6 săptămâni.
- Drojdiile inactivate conțin în mod natural aminoacizi care constituie un aport nutritiv pentru drojzii, dar care nu exceptează de la un program de corecție cu azot. În timpul învechirii, drojdia inactivată poate contribui la reducerea conținutului de Ochratoxină A din vinuri.

REZULTATE EXPERIMENTALE

Metodele de identificare moleculară și de analiză specifică (figura 1) permit optimizarea producției de **OENOLEES®**.

și o confirmare a gradului de îmbogățire a peptidei sapide.

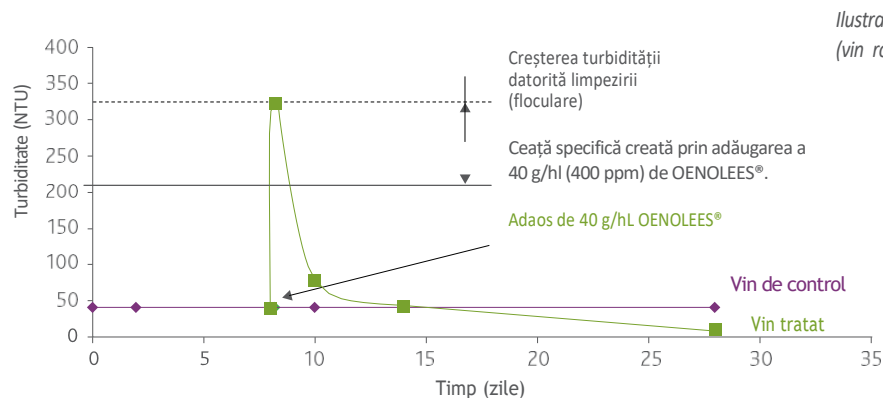


Determinarea conținutului de peptide sapide prin analiză HPLC.



LAFFORT
l'œnologie par nature

- Reducerea amărelii și astringenței evidențiate prin floclarea substanțelor tanice în momentul adăugării **OENOLEES®**.



Ilustrare a fenomenului de floclare prin eliminare selectivă (vin roșu Cabernet Sauvignon, segment super premium).

CARACTERISTICI FIZICE

Aspect.....granular

Culoare albă

CHEMICAL ANALYSIS

Umiditate (%)..... < 7

Plumb (ppm)..... < 2

Cenușă (g/100 g)..... 5 - 10

Arsenic (ppm)..... < 3

Azot (g/100 g)..... 5.5 - 7.5

Mercur (ppm)..... < 1

Proteine (Nx6,25) (g/100 g)..... 35 - 45

Cadmium (ppm)..... < 1

Lipide (g/100 g)..... 6 - 9

Carbhidrați (g/100 g)..... 37 - 48

(Inclusiv cele din pereții celulelor de drojdie)

PROTOCOL DE UTILIZARE

DOZARE

- Între 20 și 40 g/hL (200 - 400 ppm), în funcție de efectul dorit.
- Doza maximă legală în UE: 160 g/hL (1600 ppm).

IMPLEMENTARE

Se recomandă să diluați **OENOLEES®** în apă de 5 până la 10 ori volumul său. După încorporare, se omogenizează prin pompare pentru cisterne și prin " batonaj" pentru butoaie..

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

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



LAFFORT
l'œnologie par nature