



OENOLEES®



Preparazione specifica di scorze di lievito e lieviti inattivati (Brevetto n° 0452803) formulata per l'eliminazione selettiva dei polifenoli responsabili delle sensazioni di amaro e di astringenza.

Atta all'elaborazione di prodotti destinati al consumo umano diretto. Per uso enologico.

Conforme al regolamento CE n°606/2009.

SPECIFICITA'

Frutto delle ricerche condotte da LAFFORT riguardo le proprietà delle fecce di lievito e le loro valenze nelle operazioni di collaggio dei vini, **OENOLEES®** contribuisce al miglioramento dei loro caratteri organolettici coadiuvando:

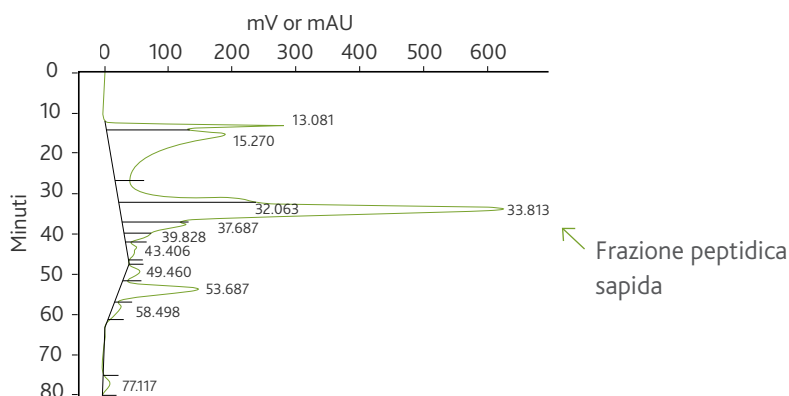
- **una diminuzione delle sensazioni aggressive:** le scorze costituenti il **OENOLEES®** esercitano un vero e proprio «effetto affinamento» agendo nell'eliminazione di determinate classi polifenoliche responsabili delle sensazioni di amaro e di astringenza.
- **l'aumento delle sensazioni rotonde e sapide:** **OENOLEES®** è ricco di una specifica frazione peptidica (Moine V. Et al., Symposium d'œnologie de Bordeaux 2007), naturalmente liberata dai lieviti nel corso dell'autolisi (élevage sur lies), possiede una naturale ed elevata sapidità, caratterizzata da una soglia di percezione particolarmente ridotta (16 mg/L contro i 3 g/L del saccarosio).

APPLICAZIONI ENOLOGICHE

- Nel corso della fermentazione alcolica di vini rossi, bianchi e rosati.
- Nell'affinamento (con o senza presenza di lies) dei vini rossi, bianchi e rosati.
- Per la correzione in post-affinamento del profilo organolettico: **OENOLEES®** può venire impiegato rispettando un tempo di contatto di quattro a sei settimane.

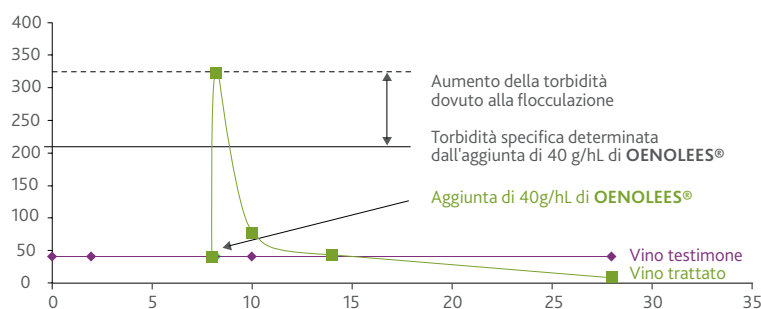
RISULTATI SPERIMENTALI

- La messa a punto di innovative metodiche analitiche e di identificazione molecolare (figura 1) ci ha permesso di ottimizzare il processo di produzione del **OENOLEES®** e di controllarne costantemente il suo livello di ricchezza in peptidi.



Analisi su **OENOLEES®**
mediante HPLC ad esclusione
molecolare su LH20.

- L'effetto di riduzione delle sensazioni amare ed astringenti è messo in evidenza dalla flocculazione della matrice tannica più reattiva a seguito dell'aggiunta di **OENOLEES®**.



Dimostrazione del fenomeno di eliminazione selettiva (vino rosso Cabernet-Sauvignon segmento super premium).

CARATTERISTICHE FISICHE

Aspetto polvere

Colore beige

ANALISI TIPO

Umidità < 7%
 Ceneri 5 - 10 g/100g
 Azoto 5,5 - 7,5 g/100g
 Proteine (Nx6,25) 35 - 45 g/100g
 Lipidi 6 - 9 g/100g
 Glucidi 37 - 48 g/100g
 (tra cui quelli delle pareti cellulari)

Piombo < 2 ppm
 Cadmio < 1 ppm
 Mercurio < 1 ppm
 Arsenico < 3 ppm

PROTOCOLLO DI UTILIZZAZIONE

DOSI D'IMPIEGO

Tra i 20 ed i 40 g/hL, a seconda dell'effetto desiderato.

Dose massima legale in Europa: 160 g/hL.

APPLICAZIONE

E' consigliabile disperdere **OENOLEES®** in acqua, in ragione di 5 - 10 volte il suo peso. Dopo l'incorporazione alla massa omogeneizzare accuratamente, con rimontaggio (vasche) o bâtonnage (barriques).

CONSERVAZIONE

- Conservare nell'imballaggio originale integro, in un locale pulito, fresco, asciutto e privo di odori.
- Data Limite di Utilizzazione Ottimale (D.L.U.O. – in imballo integro): 3 anni dal confezionamento.
- Dopo l'apertura della confezione utilizzare velocemente il prodotto.

CONDIZIONAMENTO

Sacchetto da 1 kg. Cartone da 10 kg.



LAFFORT
l'œnologie par nature



CS 61 611 – 33072 BORDEAUX CEDEX – Tél.: +33 (0)5 56 86 53 04 - www.laffort.com

