



ÆNOLEES® MP

Estratto parietale di lievito (mannoproteine) ricco in peptidi sapidi (brevetto n° 0452803) ed in polisaccaridi.

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

Conforme al regolamento CE n°606/2009

SPECIFICITA'

ÆNOLEES® MP è frutto delle comprensioni dei fenomeni naturali associati all'affinamento dei vini sulle fecce fini, e delle conoscenze acquisite riguardo all'effetto di alcune classi di polisaccaridi sulla loro tessitura organolettica. La composizione esclusiva di ÆNOLEES® MP consente di agire sulle sensazioni gustative dei vini, quali la dolcezza, la rotondità e la lunghezza al palato, consentendo al tecnico di equilibrarle in maniera ottimale con le sensazioni acide ed amare.

APPLICAZIONI ENOLOGICHE

- Nel corso dell'affinamento dei vini (in presenza o meno delle fecce fini).
- Nella preparazione dei vini all'imbottigliamento.
- Può contribuire alla loro stabilità nei confronti della precipitazione dei sali di bitartrato di potassio.

RISULTATI SPERIMENTALI

La ricchezza in peptidi sapidi di ÆNOLEES® MP è controllata - per ciascun lotto di produzione - a mezzo HPLC (fig. 1). Questo specifico controllo di qualità permette di garantire costantemente l'efficacia del prodotto.

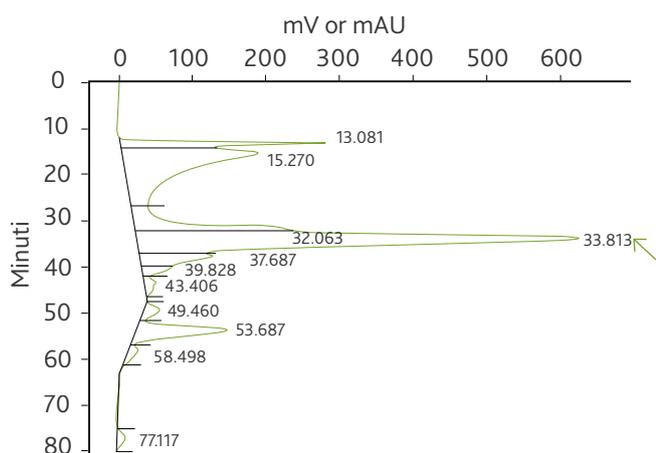


Figura 1: Analisi su ÆNOLEES® MP mediante HPLC ad esclusione molecolare su colonna LH20.

Frazione peptidica
sapida

CARATTERISTICHE FISICHE

Aspetto polvere
Colore beige

Solubilità totale in acqua

ANALISI TIPO

Umidità 2 a 6%
Ceneri 5 -8 %
Nitrógeno total [4-7] g/Kg
Polisaccaridi [350-600]g/Kg
Piombo < 5 ppm
Cadmio < 0,5 ppm
Mercurio < 0,15 ppm
Arsenico < 1 ppm

Microrganismi vivi < 10⁴ UFC/g
Staphylococcus aureus absence/g
Coliformi < 10 UFC/g
Salmonelle absence/25g
E.coli absence/25g
Batteri Lattici < 10⁴ UFC/g
Lieviti < 10² UFC/g
Muffe < 50 UFC/g

PROTOCOLLO DI UTILIZZAZIONE

CONDIZIONI ENOLOGICHE

- **CENOLEES® MP** è un prodotto solubile al 100%. La sua azione è immediata.
- **CENOLEES® MP** può essere utilizzato nel corso dell'affinamento dei vini.
- Dopo l'aggiunta è possibile la comparsa di una lieve velatura; è pertanto consigliabile aggiungere il prodotto ai vini PRIMA della pre-filtrazione di imbottigliamento.

DOSI D'IMPIEGO

- Tra 10 e 30 g/hL, a seconda dell'effetto desiderato.

MODALITA' D'USO

Si suggerisce di sciogliere **CENOLEES® MP** in ragione di 5 - 10 volte il suo peso in acqua o vino. Incorporare alla massa, indi omogeneizzare bene mediante rimontaggio al riparo dall'aria.

CONSERVAZIONE

- Conservare nell'imballaggio originale integro, in un locale pulito, fresco, asciutto e privo di odori.
- Data Limite di Utilizzazione Ottimale: 2 anni.
- Dopo l'apertura della confezione utilizzare velocemente il prodotto.

CONDIZIONAMENTO

Sacchetto da 1 kg - Cartone da 10 kg

