



OENOLEES®

Preparazione specifica di scorze di lievito e lieviti inattivati (Brevetto EP 1850682) formulata per l'eliminazione selettiva dei polifenoli responsabili delle sensazioni di amaro e di astringenza.

*Atto all'elaborazione di prodotti destinati al consumo umano diretto, nel quadro di un uso enologico regolamentato.
Conforme al Reg. (UE) 2019/934.*

SPECIFICITÀ

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:

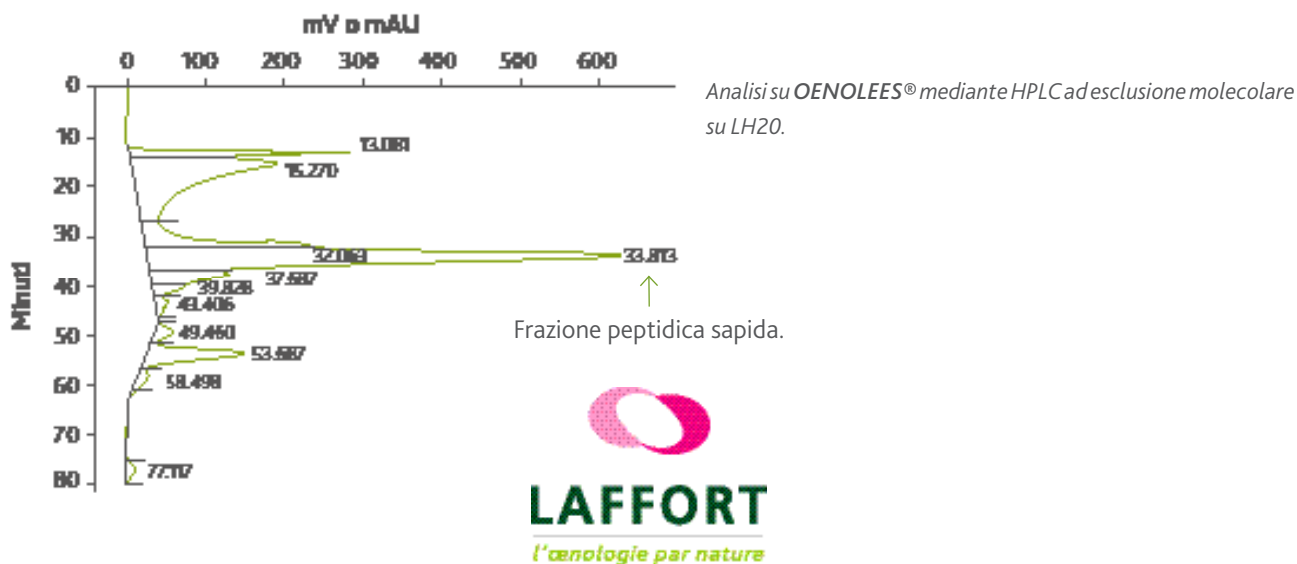
- **Una diminuzione delle sensazioni aggressive:** le scorze costituenti il OENOLEES® esercitano un vero e proprio «effetto affinamento» agendo nell'eliminazione di determinate classi polifenoliche responsabili delle sensazioni di amaro e di astringenza.
- **L'aumento delle sensazioni rotonde e sapide:** 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).

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

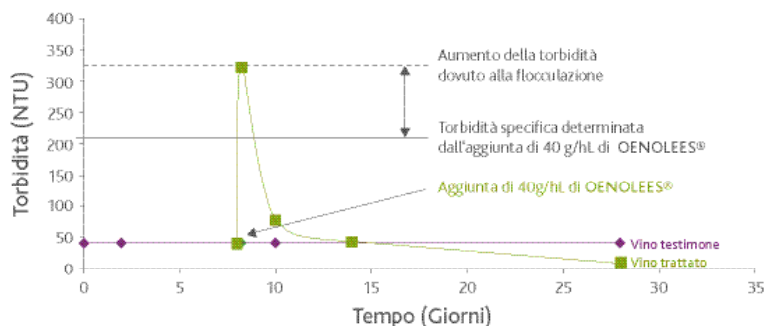
- Nel corso della fermentazione alcolica di vini rossi, bianchi e rosati.
- Nell'affinamento (con o senza presenza di lies) dei vini rossi, bianchi e rosati.
- Per la correzione in post-affinamento, OENOLEES® può venire impiegato rispettando un tempo di contatto di quattro a sei settimane.
- I lieviti inattivati contengono naturalmente amminoacidi che possono costituire nutrimento per i lieviti, ma che non sono sufficienti da soli a soddisfare il loro fabbisogno in azoto. In affinamento i lieviti inattivati possono contribuire alla riduzione dei tenori in Ocratossina A nei vini.

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.



- 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 CHIMICHE

Umidità (%) < 7

Piombo (ppm) < 2

Ceneri (g/100g) 5 - 10

Arsenico (ppm) < 3

Azoto (g/100g) 5,5 - 7,5

Mercurio (ppm) < 1

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

Cadmio (ppm) < 1

Lipidi (g/100g) 6 - 9

Glucidi (g/100g) 37 - 48

(tra cui quelli delle pareti cellulari).

PROTOCOLLO DI UTILIZZO

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).

INDICAZIONI DI CONSERVAZIONE

- Conservare, preferibilmente a temperatura moderata, nella confezione originale integra, non a diretto contatto con il suolo, in locali asciutti e privi di odori.
- DLUO (Data Limite di Utilizzazione Ottimale): 3 anni.
- Non utilizzare se la confezione non è integra.

CONFEZIONAMENTO

Sacchetto da 1 kg. Cartone da 10 kg.

Sacchetto da 5 kg. Cartone da 10 kg.

