



# OENOLEES® MP

Estratto parietale di lievito (mannoproteine) ricco in peptidi sapidi (brevetto EP 1850682) ed in polisaccaridi (gomma arabica).

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

PRODOTTO DA LIEVITO

## SPECIFICITÀ

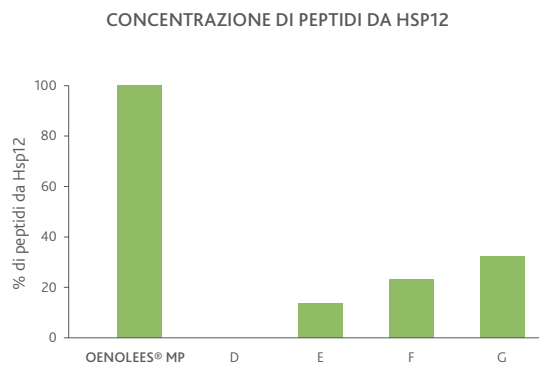
OENOLEES® MP è frutto delle comprensioni dei fenomeni naturali associati all'affinamento dei vini sulle fecce fini, e delle conoscenze acquisite riguardo all'effetto di alcune classi di polisaccaridi sulla loro tessitura organolettica. La composizione esclusiva di OENOLEES® MP consente di agire sulle 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.

## PROPRIETA' 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 OENOLEES® MP è controllata - per ciascun lotto di produzione - a mezzo HPLC (figura 1). Questo specifico controllo di qualità permette di garantire costantemente l'efficacia del prodotto.



*Comparazione dei tenori in Hsp12 (proteina di membrana all'origine dello specifico peptide al quale sono ascritte sensazioni di sucrosità nel vino) in diversi prodotti equivalenti per applicazione, standardizzati ponendo a 100% il prodotto a maggior concentrazione.*

## CARATTERISTICHE FISICHE

Aspetto ..... polvere Solubilità ..... totale in acqua  
Colore ..... camoscio



**LAFFORT**  
*l'œnologie par nature*

## ANALISI CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE

Umidità (%) .....	8	Coliformi (UFC/g) .....	< 10
Ceneri (%) .....	8	<i>E.coli</i> (/25 g) .....	abs.
Azoto totale (g/kg) .....	< 50	<i>Staphylococcus</i> (/g) .....	abs.
Polisaccaridi (g/kg) .....	[350 - 600]	<i>Salmonella</i> (/25 g) .....	abs.
Lieviti (UFC/g) .....	< 10 <sup>2</sup>	Piombo (ppm) .....	< 5
Muffe (UFC/g) .....	< 50	Arsenico (ppm) .....	< 1
Batteri Lattici (UFC/g) .....	< 10 <sup>4</sup>	Mercurio (ppm) .....	< 0,15
Microrganismi vitali (UFC/g) .....	< 10 <sup>4</sup>	Cadmio (ppm) .....	< 0,5

## PROTOCOLLO DI UTILIZZO

### CONDIZIONI ENOLOGICHE

- **OENOLEES® MP** è un prodotto solubile al 100%. La sua azione è immediata.
- **OENOLEES® 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 al vini PRIMA della pre-filtrazione di imbottigliamento.

### APPLICAZIONE

Si suggerisce di sciogliere **OENOLEES® 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.

### 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): 2 anni.
- Non utilizzare se la confezione non è integra.

### DOSI D'IMPIEGO

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

**Regolamentazione UE: Dose massima d'uso: 30 g/hL.**

### CONFEZIONAMENTO

Sacchetto da 1 kg - Cartone da 10 kg.

