



# OENOLEES®

Spezifisches Hefezellwand und inaktivierte Hefen präparat (Patent EP 1850682) zur Eliminierung von spezifischen Polyphenolen, verantwortlich für Bitterkeit und Adstringends.

*Eignet sich im Rahmen einer ordnungsgemäßen Anwendung in der Kellerwirtschaft zur Herstellung von Erzeugnissen, die unmittelbar zum Verzehr bestimmt sind. Entspricht der Verordnung (EG) Nr. 606/2009.*

## SPEZIFIKATION

Entwickelt durch die Forschung der Eigenschaften von Hefezellwänden zur Schönung von Weinen, erhöht **OENOLEES®** die Geschmacksqualitäten von Weinen durch:

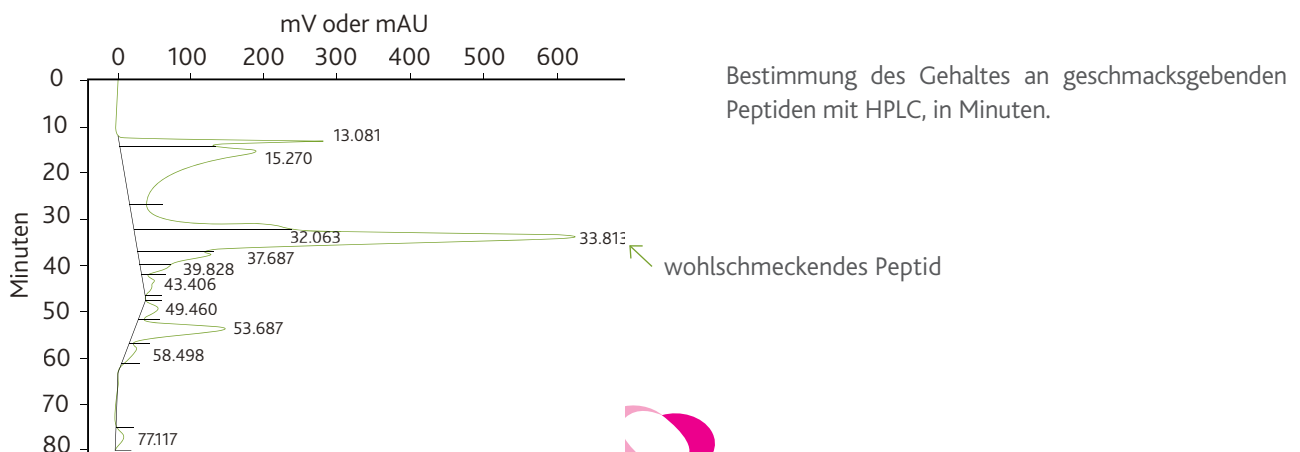
- **Reduktion von Aggressiven Eindrücken:** **OENOLEES®** Zellwände bewirken einen Schönungseffekt, welcher die Eliminierung von spezifischen Polyphenolen bewirkt, verantwortlich für Bitterkeit und Adstringends.
- **Erhöhung des mittleren Mundgefühls:** **OENOLEES®** hat ein hohen Gehalt an wohlschmeckenden Peptiden (Patent EP 1850682; Moine V. *et al.*, symposium Bordeaux 2007), natürlicherweise freigesetzt durch die Hefeautolyse (Hefereifung). Dieses Peptid besitzt einen außerordentlich niedrigen Geschmacksschwellenwert (16 mg/L, verglichen mit 3g/L für Saccharose).

## OENOLOGISCHE ANWENDUNG

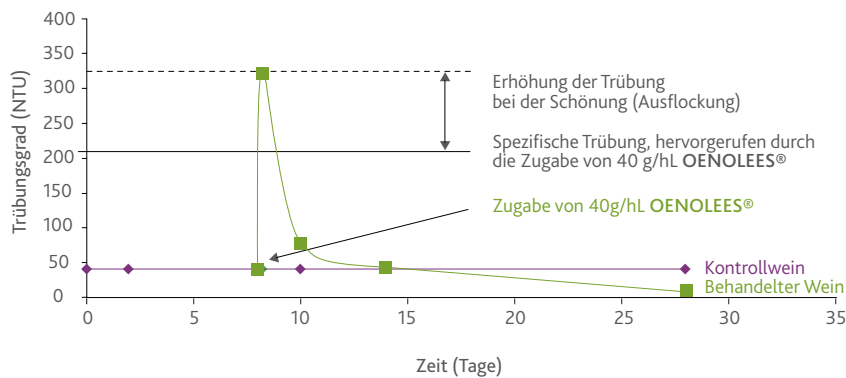
- Während der alkoholischen Gärung der Rotweine, Rosé und Weiß.
- Im Laufe des Ausbaus (mit oder ohne Feinhefe) von Rot-, Weiß-, oder Roséweinen.
- Bei einer Korrektur, **OENOLEES®** sollte für die Dauer von 4 bis 6 Wochen angewendet werden.
- Die inaktivierten Hefen enthalten von Natur aus Aminosäuren, welche für die Hefen eine Nährstoffquelle darstellen, machen einen Korrekturplan mit Stickstoff jedoch nicht überflüssig. Beim Ausbau können die inaktivierten Hefen dabei helfen, den Ochratoxin-A-Gehalt im Wein zu reduzieren.

## VERSUCHSERGEBNISSE

Neue Analysemethoden erlauben eine exakte Identifizierung kleinster Moleküle (Abbildung 1). Dies ermöglicht bei der Herstellung von **OENOLEES®**, das Vorhandensein des wohlschmeckenden Peptides zu gewähren.



Eine Verbesserung des bitteren und/oder adstringierenden Geschmacksempfinden, beruht auf das Ausflocken von Tanninsubstanzen bei der Zugabe von **OENOLEES®**.



Darstellung der selektiven Wirkung (Rotwein der Sorte Cabernet-Sauvignon im Premiumsegment).

### PHYSISCHE EIGENSCHAFTEN

Aspekt ..... pulver

Farbe ..... beig

### CHEMISCHE UND MIKROBIOLOGISCHE ANALYSEWERTE

Feuchtigkeit ..... < 7%  
 Asche ..... 5 - 10 g/100g  
 Gesamtstickstoff ..... 5,5 - 7,5 g/100g  
 Eiweißstoffe (Nx6,25) ..... 35 - 45 g/100g  
 Fette ..... 6 - 9 g/100g  
 Kohlenhydrate ..... 37 - 48 g/100g  
 (der Hefezellhüllen)

Blei ..... < 2 ppm  
 Cadmium ..... < 1 ppm  
 Quecksilber ..... < 1 ppm  
 Arsen ..... < 3 ppm

### ANWENDUNG

#### DOSIERUNG

- Zwischen 20 und 40 g/hL je nach gewünschter Wirkung.
- Maximal erlaubte Anwendungsmenge in Europa: 160 g/hL.

#### EINSATZ

Es wird empfohlen **OENOLEES®** in der 5 bis 10- fachen Menge Wasser zu lösen. Nach der Zugabe durch Umpumpen im Tank oder Batonnage im Barrique gut vermischen.

#### LAGERUNG

- In der Originalverpackung bei Raumtemperatur in einem trockenen und geruchsneutralen Raum lagern.
- Mindesthaltbarkeit: Ungeöffnet 3 Jahre nach Verpackungsdatum.
- Geöffnete Packungen rasch verbrauchen.

#### VERPACKUNG

Tüte zu 1 kg – Karton zu 10 kg.  
 Tüte zu 5 kg – Karton zu 10 kg.

