OENOLEES® MP

Hefezellwandextrakt (Mannoproteine) mit einem hohen Gehalt an süßen Peptiden (Patent EP 1850682) und mit pflanzlichen Polysacchariden (Gummi arabicum).

Eignet sich im Rahmen einer ordnungsgemäßen Anwendung in der Kellerwirtschaft zur Bereitung von Erzeugnissen, die unmittelbar zum Verzehr bestimmt sind. Entspricht der Verordnung (EU) 2019/934.

SPEZIFIKATIONEN

OENOLEES® MP ist aus dem tieferen Verständnis der natürlichen Phänomene, die bei der Hefesatzlagerung ablaufen, und der kolloidalen Wirkung von bestimmten Polysacchariden auf den Wein hervorgegangen. Die exklusive Zusammensetzung von **OENOLEES® MP** erhöht die Sinnesempfindung für Süße (bei Rot- und Weißweinen) und hilft dem Weinbereiter, eine bessere Ausgewogenheit mit sauren und bitteren Empfindungen zu finden.

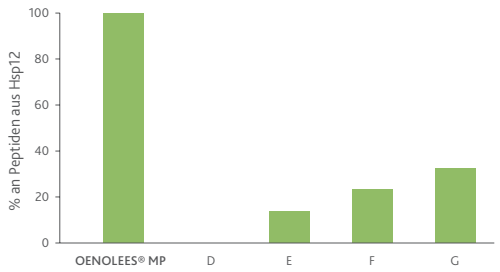
ÖNOLOGISCHE ANWENDUNGEN

- Während des Weinausbaus (auf der Hefe oder nicht).
- Kann als finale Behandlung vor der Füllung angewandt werden.
- Hat eine stabilisierende Wirkung auf Kaliumhydrogentartrat.

VERSUCHSERGEBNISSE

In jeder Charge **OENOLEES® MP** wird die Konzentration an speziellen süßen Peptiden mittels HPLC kontrolliert. Durch diese genaue Qualitätskontrolle wird der konstante Wirkungsgrad des Produktes sichergestellt.

KONZENTRATION AN SÜßEN PEPTIDEN



Vergleich des Gehalts an Hsp12 (Membranprotein aus dem das Peptid, welches für die Empfindung von Süße im Wein verantwortlich ist, besteht) verschiedener Mittel für dieselbe Anwendung, genormt am konzentriertesten Mittel (100%).

PHYSISCHE EIGENSCHAFTEN

Erscheinungsform ..... pulver

Farbe ..... hellbeige

Löslichkeit ..... vollständig in Wasser

LAFFORT

l'œnologie par nature

CHEMISCHE UND MIKROBIOLOGISCHE ANALYSEWERTE

Feuchtigkeit (%)	8
Asche (%)	8
Gesamtstickstoff (g/kg)	< 50
Polysaccharide (g/kg)	[350 - 600]
Hefen (KBE/g)	$< 10^2$
Schimmelpilze (KBE/g)	< 50
Lebende Keime (KBE/g)	$< 10^4$
Milchsäurebakterien (KBE/g)	$< 10^4$
Coliforme Keime (KBE/g)	< 10
E.coli (/25 g)	keine
Staphylococcus (/g)	keine
Salmonella (/25 g)	keine
Blei (ppm)	< 5
Arsen (ppm)	< 1
Quecksilber (ppm)	< 0,15
Cadmium (ppm)	< 0,5

ANWENDUNG

ÖNOLOGISCHE BEDINGUNGEN

- **OENOLEES® MP** ist 100% löslich und wirkt sofort.
- **OENOLEES® MP** kann während des Ausbaus benutzt werden.
- Die Bedingungen bei der Filtration müssen gut unter Kontrolle sein. **OENOLEES® MP** erhöht zwar nicht den Verblockungsindex gut vorbereiteter Weine (SDI<50), in Weinen mit einem hohen Gehalt an Partikeln (SDI>50) kann sich jedoch durch die Reaktion mit anderen Kolloiden im Wein ein Trubdepot bilden. In diesem Fall sollte **OENOLEES® MP** vor der Filtration, die der Flaschenfüllung vorangeht, zugegeben werden.

DOSIERUNG

- Zwischen 10 und 30 g/hL, abhängig vom erwünschten Effekt.

EINSATZ

OENOLEES® MP wird im 5- bis 10-fachen Volumen Wasser gelöst. Nach dem Einbringen durch Überpumpen homogenisieren.

EMPFEHLUNG ZUR LAGERUNG

- In der originalversiegelten Verpackung bei nicht zu hohen Temperaturen in einem trockenen und geruchsneutralen Raum vom Boden entfernt aufbewahren.
- Mindesthaltbarkeit: 2 Jahre.
- Bereits geöffnete Verpakung nicht mehr verwenden.

VERPACKUNG

1 kg-Beutel – 10 kg-Schachtel.

LAFFORT
l'œnologie par nature

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

EC - AS - 31.08.21 - Die obigen Informationen entsprechen unserem aktuellen Kenntnisstand. Sie werden unverbindlich und ohne Gewähr zur Verfügung gestellt, sofern die Verwendungsbedingungen außerhalb unserer Kontrolle liegen. Sie entbinden den Benutzer nicht von der Beachtung der geltenden Gesetze und Sicherheitsbestimmungen.