



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 Herstellung von Erzeugnissen, die unmittelbar zum Verzehr bestimmt sind. Entspricht der Verordnung (EG) Nr. 606/2009.

SPEZIFIKATIONEN

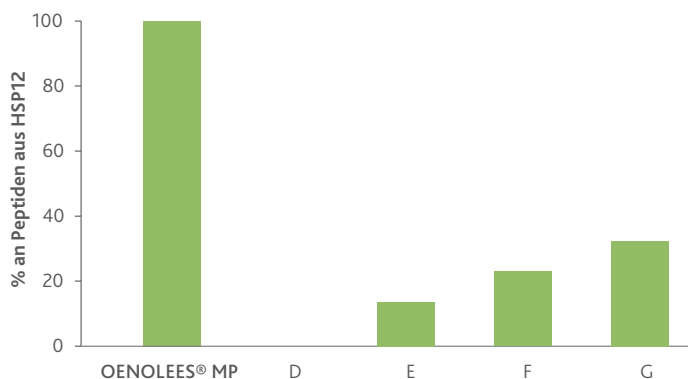
OENOLEES® MP ist aus dem tieferen Verständnis der natürlichen Phänomene, die bei der Hefesatzlagerung ablaufen, und der kolloidalen Wirkung von bestimmten Polysacchariden auf den Wein hervorgegangen. Die exklusive Zusammensetzung von OENOLEES® MP erhöht die Sinnesempfindung für Süße (bei Rot- und Weißweinen) 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.



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

Löslichkeitvollständig in Wasser

Farbe hellbeige



LAFFORT

L'œnologie par nature

CHEMISCHE UND MIKROBIOLOGISCHE ANALYSEWERTE

Feuchtigkeit	2 - 6%	Lebende Keime	< 10 ⁴ KBE/g
Asche	5 - 8%	<i>Staphylocoques aureus</i>	absence/g
Gesamtstickstoff	[4-7] g/kg	Coliforme Keime	< 10 UFC/g
Polysaccharide	[350-600] g/kg	Salmonellen	keine/25 g
Blei	< 5 ppm	<i>E.coli</i>	keine/25 g
Cadmium	< 0,5 ppm	Milchsäurebakterien	< 10 ⁴ KBE/g
Quecksilber	< 0,15 ppm	Hefen	< 10 ² KBE/g
Arsen	< 1 ppm	Schimmelpilze	< 50 KBE/g

ANWENDUNGSANLEITUNG

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.

ANWENDUNG

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

LAGERUNG

- In der Originalverpackung in einem trockenen und geruchsfreien Raum kühl und vom Boden entfernt lagern.
- Mindesthaltbarkeit: ungeöffnet 2 Jahre nach Verpackungsdatum.
- Geöffnete Packungen rasch verbrauchen.

DOSIERUNG

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

VERPACKUNG

1 kg-Beutel – 10 kg-Schachtel.

