



POWERLEES® LIFE

Formulierung aus Hefederivaten mit einem natürlich hohen Gehalt an reduktiven Stoffen wie Glutathion, um den Wein während des Ausbaus zu schützen und frischer zu machen.

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

MERKMALE

POWERLEES® LIFE ist eine Formulierung, die zu 100% auf inaktivierten Hefen mit einem hohen Gehalt an reduktiven Verbindungen basiert. Ein F&E-Programm zur Untersuchung von SO₂-Alternativen zum Schutz des Weins während des Ausbaus führte zur Validierung einer spezifischen Formulierung zum Schutz des Weins vor zu früh auftretenden Oxidationserscheinungen.

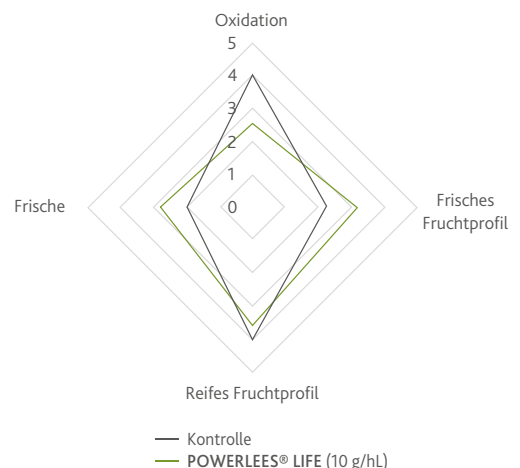
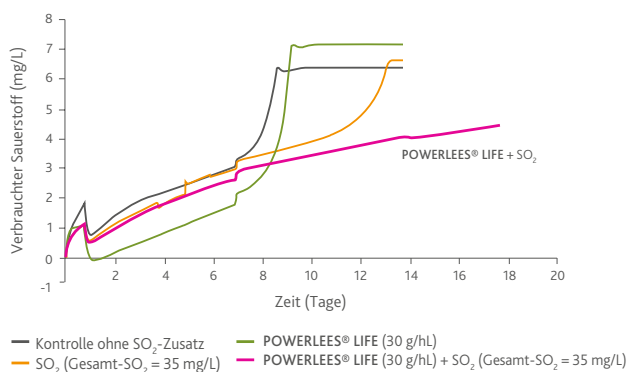
Dank seiner einzigartigen Zusammensetzung wirkt **POWERLEES® LIFE** folgendermaßen:

- Schützt den Wein vor einer Oxidation während des Ausbaus, mit oder ohne Zusatz von Sulfiten.
- Verlangsamt den Sauerstoffverbrauch.
- Frischt das Aromenpotential bereits oxidierter Weine wieder auf.
- Schützt den Wein vor einer vorzeitigen Alterung.

Durch seine effiziente Wirkung gegen die Oxidation trägt **POWERLEES® LIFE** zum Lagerpotential von Weinen bei.

WISSENSCHAFTLICHE ERGEBNISSE

- Kinetik des Sauerstoffverbrauchs eines Weißweins, dem keine Sulfite zugegeben wurden, mit einem O₂-Eintrag von 8 mg/L.
- Sensorisches Profil eines Cabernet-Sauvignon-Weins, der nach 1-jährigem Ausbau einmal mit 10 g/hL **POWERLEES® LIFE** behandelt wurde und einmal nicht.

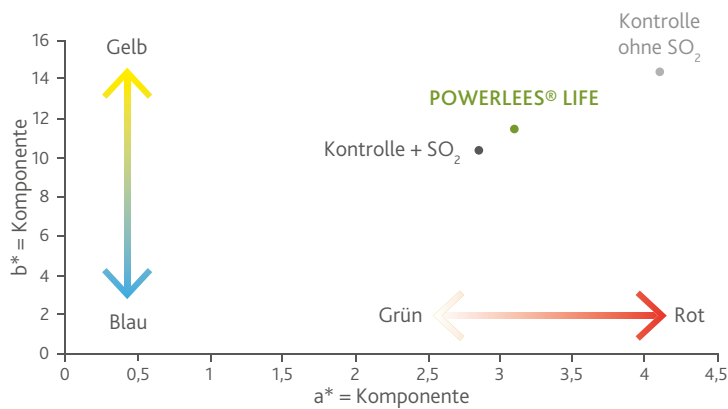


POWERLEES® LIFE verlangsamt den Sauerstoffverbrauch im Wein und verstärkt den Schutz durch SO₂, wenn es in Kombination verwendet wird.

POWERLEES® LIFE verringert deutlich den oxidierten Charakter des Weins, sorgt für Frische und für ein intensiveres frisches Fruchtprofil.

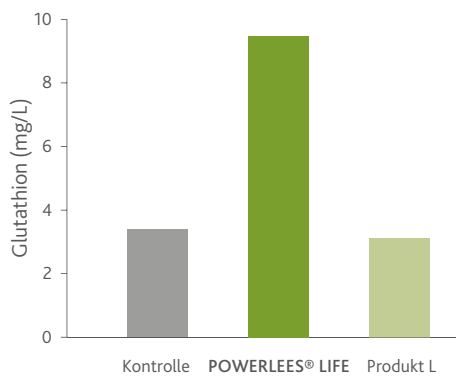


- Farbliche Entwicklung eines Weißweins, der eine Sauerstoffsättigung mit 8 mg/L erfahren hat. Messung bei allen 3 Testvarianten nach Verbrauch des Sauerstoffs: bei der mit 35 mg SO₂/L geschwefelten Kontrolle; bei der nicht geschwefelten Kontrolle; bei Powerlees Life zu 30 g/hL.



Die nicht geschwefelte Kontrolle sieht wesentlich mehr dunkelgelb und rot aus als die geschwefelte Variante und die mit POWERLEES® LIFE behandelte Variante, die beiden letzteren sind der Farbe des Kontrollweins nahe. Bezugnahme auf Lab-Farbraum.

- In den verschiedenen Varianten gemessene GSH-Konzentration: in der Kontrolle, in dem mit POWERLEES® LIFE oder mit Produkt L (Formulierung für eine ähnliche Anwendung) in einer Menge von 30 g/hL behandelten Wein.



Messung jeweils nach Verbrauch von 4 mg/L in Wein gelöstem O₂. POWERLEES® LIFE setzt Glutathion in den Wein frei und bewahrt das ursprünglich vorhandene Glutathion.

PHYSISCHE EIGENSCHAFTEN

Erscheinungsform pulver Farbe hellbeige

CHEMISCHE UND MIKROBIOLOGISCHE ANALYSEWERTE

Feuchtigkeit (%) < 7	<i>E. coli</i> (/25 g) keine
Unlöslicher Anteil (%) > 60	<i>Salmonella</i> (/25 g) keine
Lebensfähige Hefen (KBE/g) < 10 ²	Blei (ppm) < 2
Schimmelpilze (KBE/g) < 10 ³	Arsen (ppm) < 3
Milchsäurebakterien (KBE/g) < 10 ³	Quecksilber (ppm) < 1
Essigsäurebakterien (KBE/g) < 10 ³	Cadmium (ppm) < 1
Coliforme Keime (KBE/g) < 10 ²	



ANWENDUNGSANLEITUNG

ÖNOLOGISCHE BEDINGUNGEN

- **POWERLEES® LIFE** wird im Wein nach der Gärung und dem biologischen Säureabbau eingesetzt. Die Zugabe kann in einer oder mehreren Gaben über den ganzen Ausbau hinweg erfolgen.
- **POWERLEES® LIFE** kann während des Abstichs oder beim Umpumpen von einem Tank in einen anderen zugegeben werden, um den Wein vor der Gefahr einer Oxidation, welche auf diese Verfahren zurückzuführen wäre, zu schützen.
- **POWERLEES® LIFE** ist eine ergänzende Lösung zu SO₂ im Rahmen einer Strategie zu Verringerung der Schwefeldosagen.

ANWENDUNG

POWERLEES® LIFE vor der Zugabe zum Wein in der 5- bis 10-fachen Menge seines eigenen Gewichts an Wasser oder Wein auflösen. Für den gewünschten Schutz nach der Behandlung für eine homogene Verteilung in den Behältern sorgen.

EMPFEHLUNG ZUR LAGERUNG

- In der originalversiegelten Verpackung bei nicht zu hohen Temperaturen in einem trockenen und geruchsneutralen Raum vom Boden entfernt aufbewahren.
- Mindesthaltbarkeit: 3 Jahre.
- Bereits geöffnete Packungen nicht mehr verwenden.

DOSIERUNG

- 10 - 40 g/hL.
 - * 10 bis 30 g/hL für Rotweine.
 - * 10 bis 40 g/hL für Weiß- und Roséweine.

VERPACKUNG

- 1-kg-Sack – 10-kg-Karton.
- 5-kg-Sack - 10-kg-Karton.

