



# POWERLEES® *Rouge*

Spezielles Präparat aus inaktivierten Hefen und  $\beta$ -Glucanasen, zur Verfeinerung von Weinen bereits während der Gärung.

*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.*

## ÖNOLOGISCHE MERKMALE UND EIGENSCHAFTEN

Dank der spezifischen Formulierung liefert **POWERLEES® *Rouge***:

- Inaktivierte Hefen mit einem besonders hohen Gehalt an förderlichen Stoffen wie Mannoproteinen (stabilisierende Wirkung) und dem Membranprotein Hsp12 (aus dem das Süße-Peptid stammt).
- Eine  $\beta$ -Glucanase ( $\beta$  1-3,  $\beta$  1-6), die die Extraktion dieser Stoffe beschleunigt, wodurch sie im Wein früher freigesetzt werden.

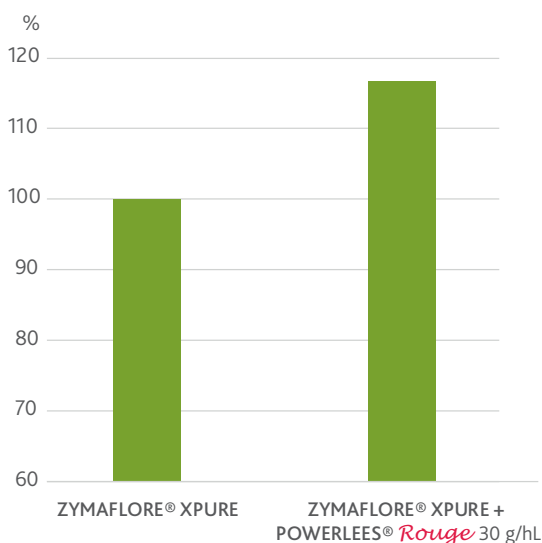
Somit zeigt **POWERLEES® *Rouge*** folgende Wirkungen:

- Führt bereits während der Gärung Zellbestandteile der Hefen zu, verfeinert so den Wein und macht ihn geschmeidiger.
- Erleichtert die Extraktion von Stoffen mit hohem Geschmackspotenzial (süßes Peptid aus dem Protein Hsp12), die aus den Zellwänden der inaktivierten Hefen und aus der Hefeautolyse stammen.
- Trägt durch die Freisetzung von Mannoproteinfractionen aus den Hefen zur Stabilisierung der Weine bei.
- Erleichtert die Phasen der Filtration.

Eignet sich besonders zur Behandlung von Weinen, die schnell auf den Markt gebracht werden sollen.

## VERSUCHSERGEBNISSE

Durch den Einsatz von **POWERLEES® *Rouge*** kann bereits zum Ende der Gärung auf effiziente Weise eine größere Fraktion des süßen Peptids aus dem Hsp12 freigesetzt werden.



*Vergärung in einem künstlichen Milieu bei 25°C.  
Beimpfung mit 20 g/hL ZYMAFLORE® XPURE.  
Bestimmung des Hsp12 mittels HPLC-Methode, C18.  
Zugabe der Präparate zu Beginn der Gärung.*



**LAFFORT**

*L'œnologie par nature*

## PHYSISCHE EIGENSCHAFTEN

Erscheinungsform ..... Pulver

Farbe ..... hellbeige

## PHYSIKALISCH-CHEMISCHE UND MIKROBIOLOGISCHE ANALYSEWERTE

Feuchtigkeit ..... < 10%

Blei ..... < 2,5 ppm

Cadmium ..... < 1 ppm

Quecksilber ..... < 1 ppm

Arsen ..... < 3 ppm

*E.coli* /25g..... keine

Salmonellen/25g..... keine

Staphylokokken/g..... keine

Coliforme Keime..... <10<sup>2</sup> KBE/g

Milchsäurebakterien ..... <10<sup>3</sup> KBE/g

Essigsäurebakterien..... <10<sup>3</sup> KBE/g

Mykotoxine..... nicht nachweisbar

β-glucanase (B-1,3) (Maltodextrin-normalisiert).. 100 E/g

## ANWENDUNGSANLEITUNG

### ÖNOLOGISCHE BEDINGUNGEN

- Bei der Vinifizierung von Rotweinen: **POWERLEES® Rouge** kann dem Most unter gleichzeitigem Überpumpen für eine homogene Verteilung bereits beim Einmischen zugegeben werden, oder in den gärenden Most unter den Tresterhut.
- Während des Ausbaus. Durch **POWERLEES® Rouge** kann eine selektierte Biomasse geschaffen werden, die an der Gärung nicht beteiligt ist und deren Bestandteile mit hohem Geschmacks- und Stabilisierungspotenzial nach ihrer Extraktion die Eigenschaften und die Qualität des Weins auf schonende Weise verfeinern.

### ANWENDUNG

Es wird empfohlen, **POWERLEES® Rouge** in der 5- bis 10-fachen Menge seines eigenen Volumens an Wasser zu lösen. Nach der Zugabe mittels Überpumpen (Tanks) oder Aufrühren (Fässer) für eine homogene Verteilung sorgen.

### LAGERUNG

- In der originalversiegelten Packung in einem trockenen und geruchsneutralen Raum vom Boden entfernt aufbewahren.
- Mindesthaltbarkeit (ungeöffnete Packung): 3 Jahre.
- Geöffnete Packungen rasch verwenden.

### VERPACKUNG

1-kg-Beutel – 10-kg-Karton.

5-kg-Beutel – 10-kg-Karton.

