OENOLEES®

Preparado específico de cortezas de levadura y levaduras inactivadas (Patente EP 1850682) para la eliminación de ciertos polifenoles responsables del amargor y de la astringencia.

Apto para la elaboración de productos destinados al consumo humano directo, dentro del marco legal vigente para la enología. Conforme al Reglamento (UE) 2019/934.

ESPECIFICACIONES

OENOLEES® proviene del resultado de la investigación de **LAFFORT®** sobre las propiedades de las lías de levadura y su interés en la clarificación de vinos, **OENOLEES®** contribuye a la mejora de las cualidades gustativas del vino para conseguir:

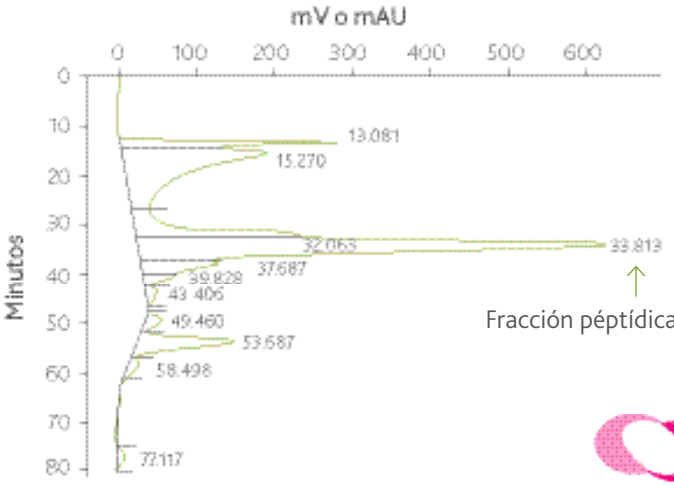
- **Disminuir las sensaciones agresivas:** las cortezas de levadura presentes en **OENOLEES®** ejercen un efecto de afinado que favorece la eliminación de ciertos polifenoles responsables del amargor y de la astringencia.
- **Aumentar las sensaciones de dulzor: OENOLEES®** es rico en una fracción peptídica específica (Patente EP 1850682; Moine V. *Et al.*, Simposium de enología de Burdeos 2007), liberada naturalmente por las levaduras a lo largo de su autólisis (crianza sobre lías), que posee un umbral de percepción particularmente bajo (16 mg/L frente a los 3 g/L de la sacarosa).

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Durante la fermentación alcohólica de vinos tintos, blancos y rosados.
- Durante la crianza (con o sin lías) de vinos tintos, blancos y rosados.
- Para una corrección final, **OENOLEES®** puede ser empleado, respetando un tiempo de contacto de 4 a 6 semanas.
- Las levaduras inactivadas contienen naturalmente aminoácidos que constituyen un aporte nutritivo para las levaduras, aunque no sean en sí mismo un sistema de corrección de nitrógeno. En crianza, las levaduras inactivadas pueden ayudar a reducir el contenido en vino de la Ocratoxina A.

RESULTADOS EXPERIMENTALES

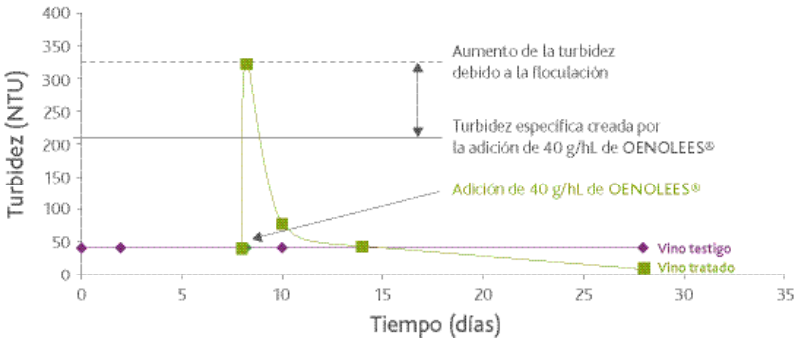
- La identificación molecular y la puesta a punto de nuevos métodos de análisis (figura 1) nos ha permitido optimizar la producción de **OENOLEES®** y controlar la riqueza de la fracción péptídica específica.



*Análisis de **OENOLEES®** por HPLC de tamizado molecular sobre LH20.*

LAFFORT
l'œnologie par nature

- La reducción de sensaciones amargas y/o astringentes, se demuestra por la floculación de sustancias tánicas durante la adición **OENOLEES®**.



Demostración del fenómeno de eliminación selectiva (vino tinto Cabernet-Sauvigon segmento super premium).

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Aspecto	polvo
Color	beige

ANÁLISIS QUÍMICOS

Humedad (%)	< 7
Cenizas (g/100g)	5 - 10
Nitrógeno (g/100g)	5,5 - 7,5
Proteínas (Nx6,25) (g/100g)	35 - 45
Lípidos (g/100g)	6 - 9
Glúcidos (g/100g)	37 - 48
(Incluyendo cortezas celulares de levadura)	

Plomo (ppm)	< 2
Arsénico (ppm)	< 3
Mercurio (ppm)	< 1
Cadmio (ppm)	< 1

PROTOCOLO DE UTILIZACIÓN

DOSIS DE EMPLEO

- Entre 20 y 40 g/hL según el efecto deseado.
- Reglementación UE: Dosis máxima permitida: 160 g/hL.

MODO DE EMPLEO

Se aconseja disolver **OENOLEES®** en 5 a 10 veces su volumen en agua o vino en el caso de utilización en crianza. Después de incorporarlo, realizar un remontado de homogeneización en los depósitos o un bâtonnage para las barricas, o bien utilizar una bomba dosificadora.

RECOMENDACIÓN DE CONSERVACIÓN

- Conservar fuera del suelo en su embalaje de origen, sin abrir a temperatura moderada en locales secos no susceptibles de comunicar olores.
- Fecha de utilización óptima: 3 años.
- No utilizar envases abiertos.

ENVASES

Bolsa de 1 kg - Caja de 10 kg.

Bolsa de 5 kg - Caja de 10 kg.

LAFFORT
l'œnologie par nature

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

BN - MB - 07.04.2023 - La información que aquí figura corresponde al estado actual de nuestro conocimiento. Esta es proporcionada sin compromiso o garantía en la medida que las condiciones de empleo están fuera de nuestro control. Ello no libera al usuario de respetar la legislación y los datos de seguridad en vigor.