



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 (CE) n°606/2009.

CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

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:

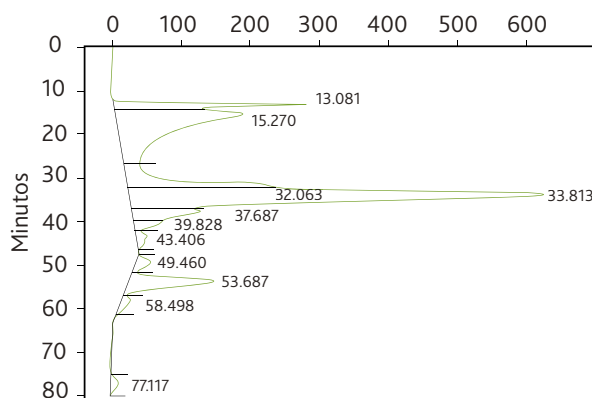
- **Disminuir las sensaciones agresivas:** las cortezas de levadura presentes en OENOLEES® ejercen un efecto de afinado que favorece la eliminación de ciertos polifenoles responsables del amargor y de la astringencia.
- **Aumentar las sensaciones de dulzor:** OENOLEES® es rico en una fracción peptídica 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).

APLICACIONES 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

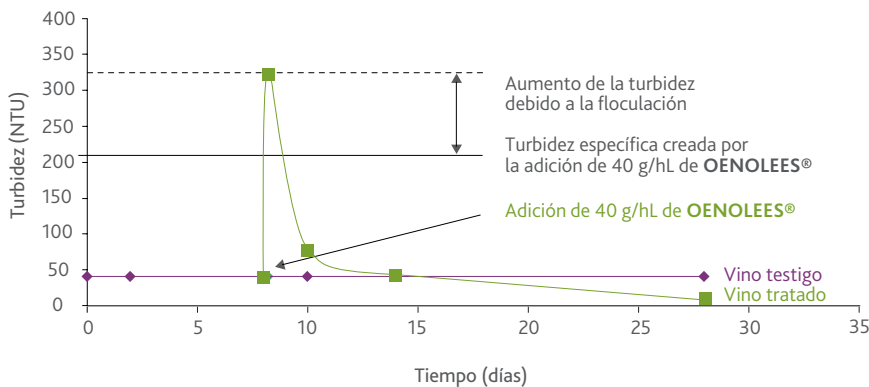
- La identificación molecular y la puesta a punto de nuevos métodos de análisis (figura 1) nos ha permitido optimizar la producción de OENOLEES® y controlar la riqueza de la fracción peptídica específica.



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

↖ Fracción peptídica específica

- 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-Sauvignon segmento super premium).

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Aspecto polvo

Color beige

ANÁLISIS QUÍMICOS

Humedad < 7%

Plomo < 2 ppm

Cenizas 5 a 10 g/100g

Cadmio < 1 ppm

Nitrógeno 5,5 a 7,5 g/100g

Mercurio < 1 ppm

Proteínas (Nx6,25) 35 a 45 g/100g

Arsénico < 3 ppm

Lípidos 6 a 9 g/100g

Glúcidos 37 a 48 g/100g

(Incluyendo cortezas celulares de levadura)

PROTOCOLO DE UTILIZACIÓN

DOSIS DE EMPLEO

- Entre 10 y 40 g/hL según el efecto deseado.
- Reglamentación 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.

CONSERVACIÓN

- Conservar en lugar fresco, alejado del suelo en su envase de origen, en un lugar seco al albergue de olores extraños.
- Fecha límite de consumo preferente: 3 años.
- Envase abierto: se recomienda utilizarlo rápidamente.

ENVASES

- Bolsa de 1 kg - Caja de 10 kg.
- Bolsa de 5 kg - Caja de 10 kg.

