



OENOLEES® MP

Extracto parietal de levadura (manoproteínas) rico en péptidos sápidos (Patente EP 1850682) y en polisacárido vegetal.

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.

PRODUCTO DE LEVADURA
Nutriente: 100% de origen de levadura

ESPECIFICACIONES

OENOLEES® MP es un producto obtenido a raíz de la comprensión de los fenómenos naturales asociados al envejecimiento sobre lías y a la acción coloidal de ciertos polisacáridos en el vino. La composición exclusiva de **OENOLEES® MP** permite mejorar la sensación de dulzor en los vinos (tanto en blancos como en tintos) permitiendo al enólogo de encontrar el mejor equilibrio entre las sensaciones ácidas y amargas.

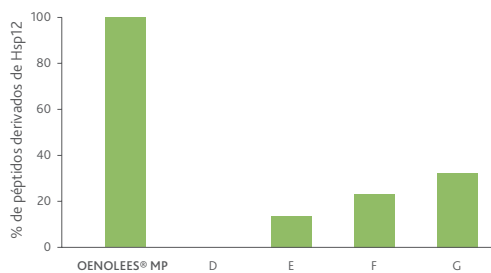
PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- A lo largo de la crianza (con o sin lías) de vinos.
- A lo largo de la preparación del vino antes del embotellado.
- Contribuye a la estabilización de sales de bitartrato de potasio.

RESULTADOS EXPERIMENTALES

La presencia del péptido asociado a la sensación de dulzor en **OENOLEES® MP** es controlado por la técnica de HPLC (Cf. figura 1). Este control de calidad específico permite garantizar la calidad del mismo.

CONCENTRACIONES DE PÉPTIDOS DERIVADOS DE HSP12



Comparación de concentraciones de Hsp12 (proteína de membrana que origina el péptido responsable de la sensación de dulzor en el vino) en diferentes productos de aplicación equivalente, estandarizados respecto al producto más concentrado (100%).

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Aspecto polvo Solubilidad total en agua
Color beige



LAFFORT

l'œnologie par nature

ANÁLISIS QUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS

Humedad (%)	8	Coliformes (UFC/g)	< 10
Cenizas (%)	8	<i>E.coli</i> (/25 g)	ausencia
Nitrógeno total (g/kg)	< 50	<i>Staphylococcus</i> (/g)	ausencia
Polisacáridos (g/kg)	[350 - 600]	<i>Salmonella</i> (/25 g)	ausencia
Levaduras (UFC/g)	< 10 ²	Plomo (ppm)	< 5
Mohos (UFC/g)	< 50	Arsénico (ppm)	< 1
Microorganismos viables (UFC/g)	< 10 ⁴	Mercurio (ppm)	< 0,15
Bacterias Lácticas (UFC/g)	< 10 ⁴	Cadmio (ppm)	< 0,5

PROTOCOLO DE UTILIZACIÓN

CONDICIONES ENOLÓGICAS

- **OENOLEES® MP** es un producto 100% soluble. Su acción es inmediata.
- **OENOLEES® MP** se puede utilizar a lo largo de la crianza.
- En ciertas ocasiones, después de la adición del producto, la formación de turbios puede ocurrir. Es por ello que se recomienda añadir **OENOLEES® MP** antes de la pre-filtración anterior al embotellado.

MODO DE EMPLEO

Se recomienda disolver **OENOLEES® MP** en 5 a 10 veces su peso en volumen de agua. Tras su adición, homogeneizar mediante un remontado.

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: 2 años.
- No utilizar envases abiertos.

DOSIS DE EMPLEO

- Entre 10 y 30 g/hL según el efecto deseado.

ENVASE

Bolsa de 1 kg - Caja de 10 kg.

