



# ŒNOLEES® MP

levadura (manoproteínas) rico en péptidos sápidos (Patente EP 1850682) y en polisacárido vegetal.  
*ración de productos destinados al consumo humano directo, dentro del marco legal vigente para la enología. Conforme al Reglamento (CE) n°606/2009.*

## CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

ŒNOLEES® 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 ŒNOLEES® 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.

## APLICACIONES 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 ŒNOLEES® MP es controlado por la técnica de HPLC (Cf. figura 1). Este control de calidad específico permite garantizar la calidad del mismo.

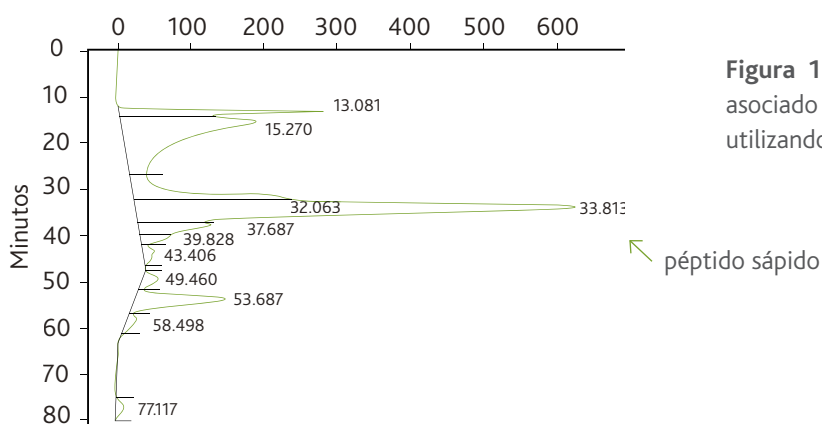


Figura 1: Determinación del contenido en péptido asociado a la sensación de dulzor por análisis HPLC utilizando una columna LH20.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Aspecto ..... polvo  
Color ..... beige

Solubilidad ..... total en agua

## ANÁLISIS QUÍMICOS

Humedad ..... 2 a 6%  
Cenizas ..... 5 - 8 %  
Nitrógeno total ..... [4-7] g/Kg  
Polisacáridos ..... [350-600]g/Kg  
Plomo ..... < 5 ppm  
Cadmio ..... < 0,5 ppm  
Mercurio ..... < 0,15 ppm  
Arsénico ..... < 1 ppm

Microorganismos viables ..... < 10<sup>4</sup> UFC/g  
*Estafilococcus aureus* ..... ausencia/g  
Coliformes ..... < 10 UFC/g  
*Salmonella* ..... ausencia/25g  
*E.coli* ..... ausencia/25g  
Bacterias Lácticas ..... < 10<sup>4</sup> UFC/g  
Levaduras ..... < 10<sup>2</sup> UFC/g  
Mohos ..... < 50 UFC/g

## PROTOCOLO DE UTILIZACIÓN

### CONDICIONES ENOLÓGICAS

- **CENOLEES® MP** es un producto 100% soluble. Su acción es inmediata.
- **CENOLEES® 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 **CENOLEES® MP** antes de la pre-filtración anterior al embotellado.

### MODO DE EMPLEO

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

## 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: 2 años.
- Una vez el envase sea abierto: se recomienda utilizarlo rápidamente.

### DOSIS DE EMPLEO

- Entre 10 y 30 g/hL (100 a 300 ppm) según el efecto deseado.

## ENVASES

Bolsa de 1 kg - Caja de 10 kg.

