PRODUCTO DE LEVADURA

POWERLEES® LIFE

Formulación de derivados de levaduras naturalmente ricos en compuestos reductores como el glutatión, para la conservación y el refresco de vinos durante la crianza.

Apto para la elaboración de productos destinados al consumo humano directo, dentro del marco legal vigente para la enología.

ESPECIFICACIONES

POWERLEES® LIFE es una formulación 100% a base de levaduras inactivadas rica en compuestos reductores. Un programa de I+D sobre el estudio de las alternativas al SO_2 para la protección de los vinos durante la cría ha permitido validar una formulación específica para la conservación de los vinos contra los fenómenos de oxidación prematuros.

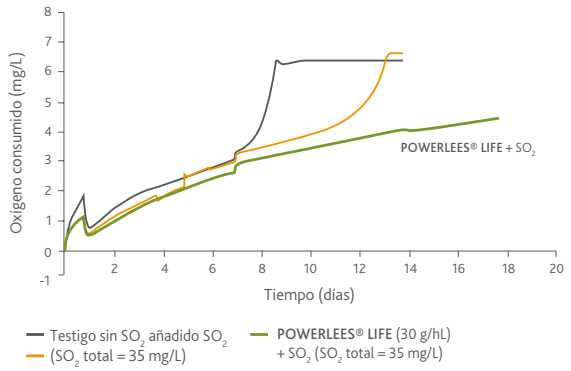
Gracias a su composición única, **POWERLEES® LIFE** :

- Protege los vinos de la oxidación durante la crianza, con o sin sulfitos añadidos.
- Ralentiza el consumo de oxígeno.
- Refresca el potencial aromático de los vinos ya oxidados.
- Previene el envejecimiento prematuro de los vinos.

Gracias a su eficaz acción contra la oxidación, **POWERLEES® LIFE participa en el potencial de conservación de los vinos.**

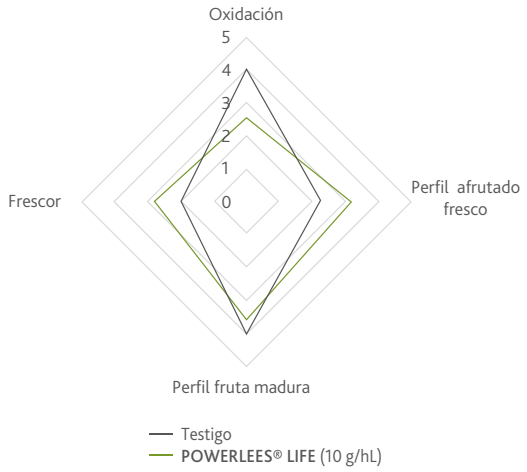
RESULTADOS CIENTÍFICOS

- Cinética de consumo de oxígeno en un vino blanco sin sulfitos añadidos expuesto a un aporte de O_2 de 8 mg/L.



***POWERLEES® LIFE** ralentiza el consumo de oxígeno en el vino y potencia la protección por el SO_2 en caso de un uso combinado.*

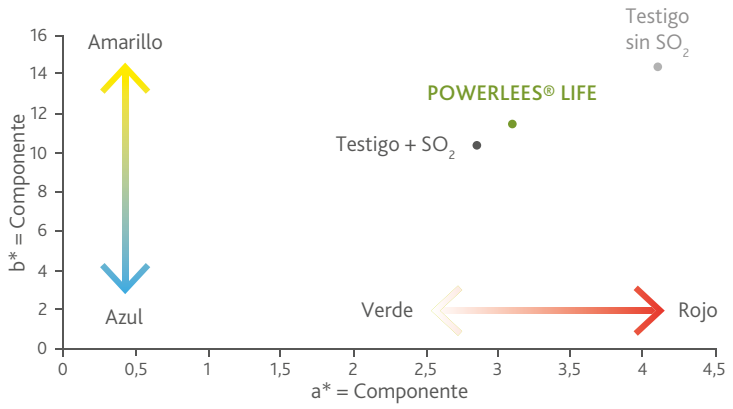
- Perfil sensorial de un vino de Cabernet Sauvignon tratado o no con **POWERLEES® LIFE** a 10 g/hL después de 1 año de crianza.



***POWERLEES® LIFE** disminuye notablemente el carácter oxidado del vino, aporta frescura y un perfil afrutado más intenso.*

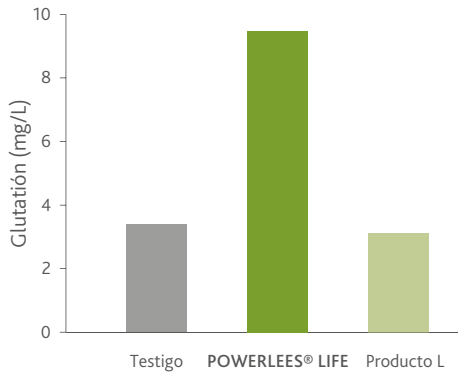
LAFFORT
l'œnologie par nature

- Evolución cromática de un vino blanco que ha sufrido una saturación de oxígeno de 8 mg/L. Medida después del consumo de O_2 para las 3 modalidades probadas: Testigo sulfitado a 35 mg/L de SO_2t; Testigo sin sulfitos añadidos; **POWERLEES® LIFE** a 30 g/hL.



*El testigo sin sulfito es significativamente más amarillo oscuro y rojo que la modalidad sulfitada o que la tratada con **POWERLEES® LIFE**, que permanecen cerca del color del vino de testigo. Referencia CIELab.*

- Concentraciones de GSH medidas en diferentes modalidades: Testigo, vino tratado con **POWERLEES® LIFE** o producto L (formulación para aplicación similar) a 30 g/hL.



Determinaciones realizadas tras el consumo de 4 mg/L de O_2 disueltos por el vino.
***POWERLEES® LIFE** libera glutatión en el vino y preserva el glutatión inicialmente presente.*

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Aspecto	polvo
Color	beige claro

ANÁLISIS QUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS

Humedad (%)	< 7	*E. coli* (/25 g)	ausencia
Parte insoluble (%)	> 60	*Salmonella* (/25 g)	ausencia
Levaduras vivas (UFC/g)	$< 10^2$	Plomo (ppm)	< 2
Hongos (UFC/g)	$< 10^3$	Arsénico (ppm)	< 3
Bacterias lácticas (UFC/g)	$< 10^3$	Mercurio (ppm)	< 1
Bacterias acéticas (UFC/g)	$< 10^3$	Cadmio (ppm)	< 1
Coliformes (UFC/g)	$< 10^2$		

LAFFORT
l'œnologie par nature

PROTOCOLO DE UTILIZACIÓN

CONDICIONES ENOLÓGICAS

- **POWERLEES® LIFE** se utiliza sobre vino después de la fermentación. Su adición puede ser realizada en una o varias veces a lo largo de la crianza.
- **POWERLEES® LIFE** puede añadirse durante el trasiego o movimiento de vino para protegerle de los riesgos de oxidación debidos a estas prácticas.
- **POWERLEES® LIFE** es una solución complementaria al SO_2 en una estrategia de reducción de las dosis de azufre empleada.

DOSIS DE EMPLEO

- 10 - 40 g/hL.
  * 10 a 30 g/hL para vino tinto.
  * 10 a 40 g/hL para vinos blancos y rosados.

MODO DE EMPLEO

Disolver **POWERLEES® LIFE** en 5 - 10 veces su peso en agua o vino antes de su incorporación al vino. Homogeneizar después del tratamiento para garantizar la protección deseada.

RECOMENDACIONES DE CONSERVACIÓN

- Conservar fuera del suelo en el embalaje original sin abrir a temperatura moderada en locales secos no susceptibles de comunicar olores.
- DLUO: 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 -NB - 03.05.21 - 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.