



ÆNOLEES®

Préparation spécifique d'enveloppes cellulaires de levures et de levures inactivées (Brevet EP 1850682) pour l'élimination de certains polyphénols responsables de l'amertume et de l'astringence.

Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe, dans le cadre de l'emploi réglementé en œnologie. Conforme au Règlement CE n° 606/2009.

SPÉCIFICITÉS

Issu de la recherche LAFFORT® sur les propriétés des lies de levure et leur intérêt pour le collage des vins, **ÆNOLEES®** contribue à l'amélioration des qualités gustatives des vins par :

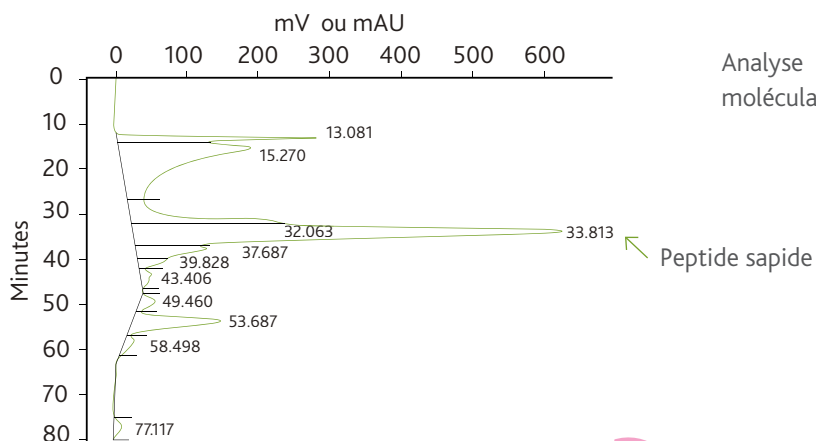
- **la diminution des sensations agressives** : les enveloppes cellulaires de **ÆNOLEES®** exercent un effet d'affinage favorisant l'élimination de certains polyphénols responsables de l'amertume et de l'astringence.
- **l'augmentation des sensations de sucosité** : **ÆNOLEES®** est riche en une fraction peptidique spécifique (Brevet EP 1850682 ; Moine V. *Et al.*, Symposium d'œnologie de Bordeaux 2007), naturellement libérée par les levures au cours de l'autolyse (élevage sur lies), possédant un seuil de perception excessivement bas (16 mg/L contre 3 g/L pour le saccharose).

APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

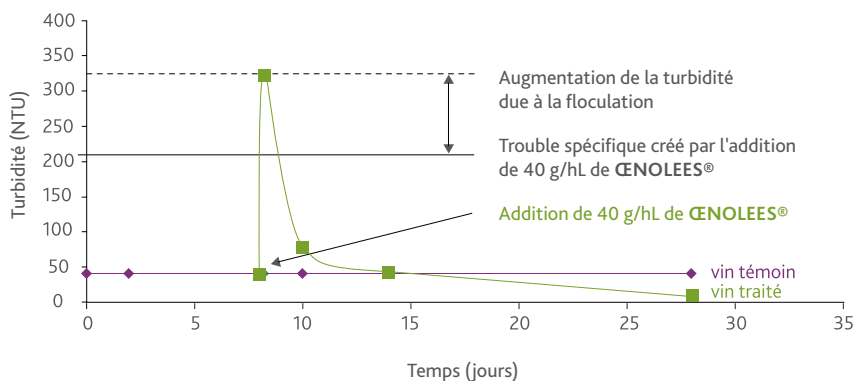
- Pendant la fermentation alcoolique des vins rouges, rosés et blancs.
- Au cours de l'élevage (avec ou sans lies) des vins rouges, blancs et rosés.
- Pour une correction finale, **ÆNOLEES®** peut s'employer en respectant un temps d'action de 4 à 6 semaines.
- Les levures inactivées contiennent naturellement des acides aminés qui constituent un apport nutritif pour les levures, mais ne dispensent pas d'un programme de correction azoté. En élevage, les levures inactivées peuvent aider à réduire la teneur du vin en Ochratoxine A.

RÉSULTATS SCIENTIFIQUES

- L'identification moléculaire et la mise au point de nouvelles méthodes d'analyses permet d'optimiser la production de **ÆNOLEES®** et de contrôler sa richesse en peptide.



- L'affinage des sensations amères et/ou astringentes est mis en évidence par la floculation de substances tanniques lors de l'addition de **CENOLEES®**.



Mise en évidence du phénomène d'élimination sélective (vin rouge de Cabernet-Sauvignon segment super premium).

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Aspect poudre

Couleur beige clair

ANALYSES CHIMIQUES

Humidité < 7%

Plomb < 2 ppm

Cendres 5 à 10 g/100 g

Cadmium < 1 ppm

Azote 5,5 à 7,5 g/100 g

Mercure < 1 ppm

Protéines (Nx6,25) 35 à 45 g/100 g

Arsenic < 3 ppm

Lipides 6 à 9 g/100 g

Glucides 37 à 48 g/100 g

(dont ceux des enveloppes cellulaires)

PROTOCOLE D'UTILISATION

DOSE D'EMPLOI

- Entre 20 et 40 g/hL selon l'effet désiré.
- Réglementation U.E. : Dose maximale légale: 160 g/hL.

MISE EN ŒUVRE

Il est conseillé de solubiliser **CENOLEES®** dans 5 à 10 fois son volume d'eau. Après incorporation, homogénéiser par un remontage pour les cuves ou un bâtonnage pour les barriques.

CONSERVATION

- Conserver au frais, hors sol dans l'emballage d'origine, dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs.
- D.L.U.O. (emballage non entamé) : 3 ans.
- Emballage ouvert : à utiliser rapidement.

CONDITIONNEMENT

- Sachet de 1kg - Carton de 10 kg.
- Sac de 5kg - Carton de 10 kg.



LAFFORT

l'œnologie par nature