OENOLEES® MP

Extrait pariétal de levure (mannoprotéines) riche en peptide sapide (Brevet EP 1850682) et polysaccharides végétaux (gomme arabique).

Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe, dans le cadre de l'emploi réglementé en œnologie. Conforme au Règlement (UE) 2019/934.

SPÉCIFICITÉS

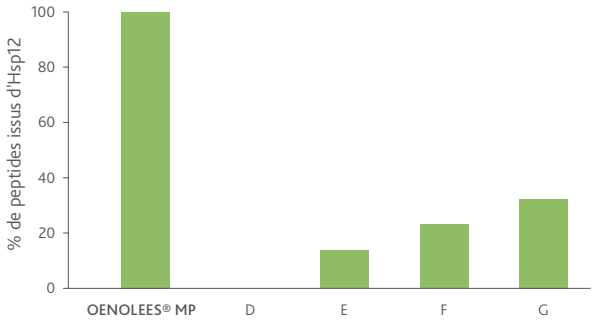
OENOLEES® MP est issu de la compréhension des phénomènes naturels associés à l'élevage sur lies et à l'action colloïdale de certains polysaccharides sur les vins. La composition exclusive de **OENOLEES® MP** contribue à augmenter les sensations de sucrosité dans les vins (rouges et blancs) et permet au vinificateur de trouver le meilleur équilibre entre les sensations acides et amères.

PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

- Au cours de l'élevage des vins (avec ou sans lies).
- Au cours de la préparation des vins à la mise en bouteille.
- Contribue à la stabilisation vis-à-vis des précipitations des sels de bitartrate de potassium.

RÉSULTATS SCIENTIFIQUES

La concentration en peptide sapide spécifique est contrôlée par HPLC dans chaque lot de **OENOLEES® MP**. Ce contrôle qualité précis permet de garantir le niveau d'efficacité du produit.



Comparaison des teneurs en Hsp12 (protéine membranaire à l'origine du peptide donnant la sensation de sucrosité dans le vin) dans différents produits d'application équivalente, standardisées par rapport au produit le plus concentré (100%).

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Aspect ..... poudre

Couleur ..... beige clair

Solubilité ..... totale dans l'eau

LAFFORT

l'œnologie par nature

ANALYSES CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUE

Humidité (%)	< 8
Cendres (%)	< 8
Azote total (g/kg)	< 50
Polysaccharides (g/kg)	[350 - 600]
Levures (UFC/g)	< 10^2
Moisissures (UFC/g)	< 50
Bactéries lactiques (UFC/g)	< 10^4
Micro-organismes viables (UFC/g)	< 10^4
Coliformes (UFC/g)	< 10
E.coli (/25 g)	absence
Staphylococcus (/g)	absence
Salmonella (/25 g)	absence
Plomb (ppm)	< 5
Arsenic (ppm)	< 1
Mercure (ppm)	< 0,15
Cadmium (ppm)	< 0,5

PROTOCOLE D'UTILISATION

CONDITIONS ŒNOLOGIQUES

- **OENOLEES® MP** est un produit 100% soluble. Son action est immédiate.
- **OENOLEES® MP** peut s'utiliser durant l'élevage des vins.
- Une bonne maîtrise des conditions de filtration est nécessaire. En effet, si **OENOLEES® MP** n'augmente pas l'indice de colmatage des vins bien préparés (IC < 50), un trouble peut toutefois apparaître dans les vins chargés (IC > 50) par réaction avec d'autres colloïdes du vin. Dans ce cas, il est recommandé d'ajouter **OENOLEES® MP** avant la pré-filtration de mise en bouteille.

DOSE D'EMPLOI

- Entre 10 et 30 g/hL selon l'effet désiré.

MISE EN ŒUVRE

Il est conseillé de solubiliser **OENOLEES® MP** dans 5 à 10 fois son volume d'eau. Après incorporation, homogénéiser par un remontage.

RECOMMANDATION DE CONSERVATION

- Conserver hors sol dans l'emballage d'origine non ouvert à température modérée dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs.
- DLUO : 2 ans.
- Ne pas utiliser d'emballage entamé.

CONDITIONNEMENT

Sachet de 1 kg - Carton 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

EC - AS - 31.08.21 - Les informations figurant ci-dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur.