



POWERLEES® LIFE

Formulation de dérivés de levures naturellement riches en composés réducteurs, dont le glutathion, pour la préservation et le rafraîchissement des vins durant l'élevage.

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 ET PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

POWERLEES® LIFE est une formulation 100% à base de levures inactivées riches en composés réducteurs. Un programme de R&D sur l'étude des alternatives au SO_2 pour la protection des vins au cours de l'élevage a permis de valider une formulation spécifique pour la préservation des vins contre les phénomènes d'oxydation prématurés.

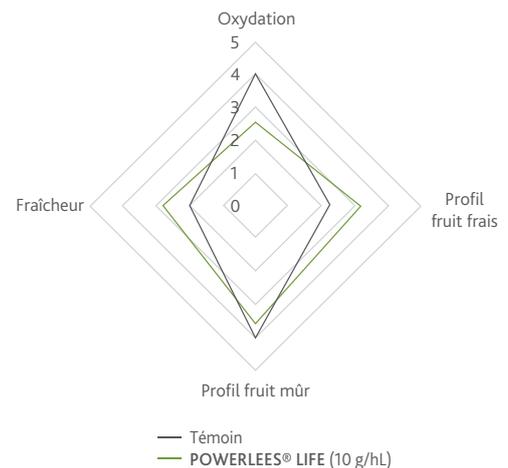
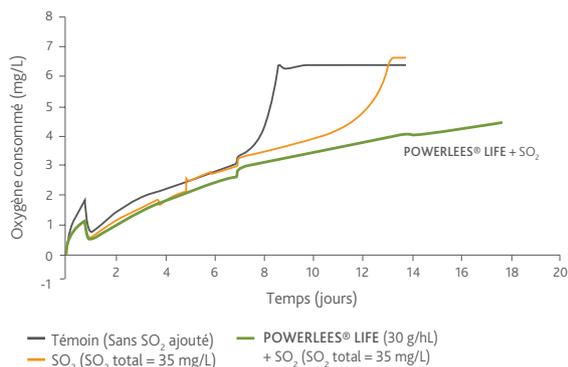
Grâce à sa composition unique, **POWERLEES® LIFE** :

- Protège les vins de l'oxydation durant l'élevage, avec ou sans sulfites ajoutés.
- Ralentit la consommation d'oxygène.
- Rafraîchit le potentiel aromatique des vins déjà oxydés.
- Préviend du vieillissement prématuré des vins.

Grâce à son action efficace contre l'oxydation, **POWERLEES® LIFE** participe au potentiel de garde des vins.

RÉSULTATS SCIENTIFIQUES

- Cinétique de consommation d'oxygène dans un vin blanc sans sulfites ajoutés, exposé à un apport d' O_2 de 8 mg/L.
- Profil sensoriel d'un vin de Cabernet Sauvignon traité ou non au **POWERLEES® LIFE** à 10 g/hL après 1 an d'élevage.

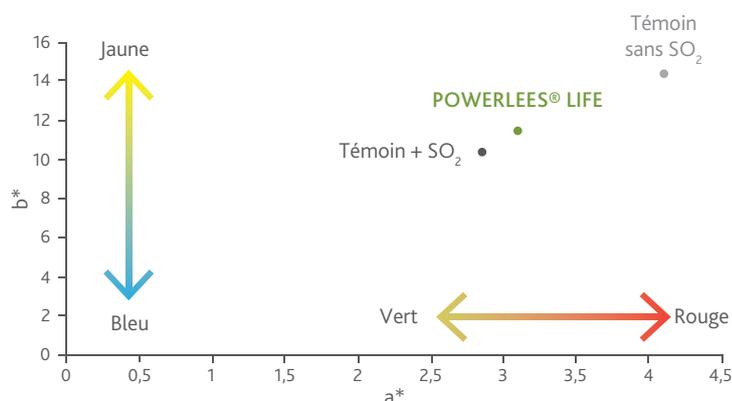


POWERLEES® LIFE ralentit la consommation d'oxygène dans le vin et potentialise la protection par le SO_2 dans le cas d'une utilisation combinée.

POWERLEES® LIFE diminue nettement le caractère oxydé du vin, apporte de la fraîcheur et un profil fruité frais plus intense.

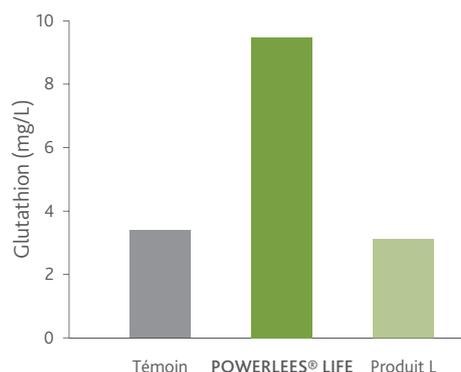


- Évolution chromatique d'un vin blanc ayant subi une saturation en oxygène de 8 mg/L. Mesure après consommation de l'O₂ pour les 3 modalités testées : témoin sulfité à 35 mg/L de SO₂t ; témoin sans sulfites ajoutés ; **POWERLEES® LIFE** à 30 g/hL.



*Le témoin non sulfité est significativement plus jaune foncé et rouge que la modalité sulfitée ou que celle traitée avec POWERLEES® LIFE qui restent proche de la couleur du vin témoin.
Reference: CIELab.*

- Concentrations en GSH dosées dans différentes modalités: témoin, vin traité au **POWERLEES® LIFE** ou produit B (formulation pour application similaire) à 30 g/hL.



Dosages réalisés après consommation de 4 mg/L d'O₂ dissous par le vin. POWERLEES® LIFE libère du glutathion dans le vin et préserve le glutathion initialement présent.

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Aspect poudre

Couleur beige clair

ANALYSES CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

Humidité (%) < 7

E. coli (/25 g) absence

Partie insoluble (%) > 60

Salmonella (/25 g) absence

Levures revivifiables (UFC/g) < 10²

Plomb (ppm) < 2

Moisissures (UFC/g) < 10³

Arsenic (ppm) < 3

Bactéries lactiques (UFC/g) < 10³

Mercurure (ppm) < 1

Bactéries acétiques (UFC/g) < 10³

Cadmium (ppm) < 1

Coliformes (UFC/g) < 10²



LAFFORT

l'œnologie par nature

PROCOLE D'UTILISATION

CONDITIONS ŒNOLOGIQUES

- **POWERLEES® LIFE** s'utilise sur vin après fermentations. Son ajout peut être réalisé en une ou plusieurs fois tout au long de l'élevage.
- **POWERLEES® LIFE** peut être ajouté lors d'un soutirage ou d'un transfert de vin afin de protéger le vin des risques d'oxydation dus à ces pratiques.
- **POWERLEES® LIFE** est une solution complémentaire au SO₂ dans une stratégie de diminution des doses de soufre employées.

MISE EN ŒUVRE

Dissoudre **POWERLEES® LIFE** dans 5 à 10 fois son poids en eau ou en vin avant l'incorporation au vin. Homogénéiser le contenant après traitement afin d'assurer la protection recherchée.

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 : 3 ans.
- Ne pas utiliser d'emballage entamé.

DOSE D'EMPLOI

- 10 - 40 g/hL.
 - * 10 à 30 g/hL pour le vin rouge.
 - * 10 à 40 g/hL pour les vins blancs et rosés.

CONDITIONNEMENT

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

