



POWERLEES® *Rouge*

Préparation spécifique de levures inactivées et de β -glucanases dédiée à l'affinage des vins dès l'étape de la fermentation alcoolique.

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 ET PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

De par sa composition spécifique, **POWERLEES® *Rouge*** fournit :

- Des levures inactivées particulièrement riches en composés bénéfiques tels que les mannoprotéines (effet stabilisant) et la protéine membranaire Hsp12 (à l'origine du peptide sucrant).
- Une β -glucanase (β 1-3, β 1-6) qui permet d'accélérer l'extraction de ces composés pour une diffusion précoce dans le vin.

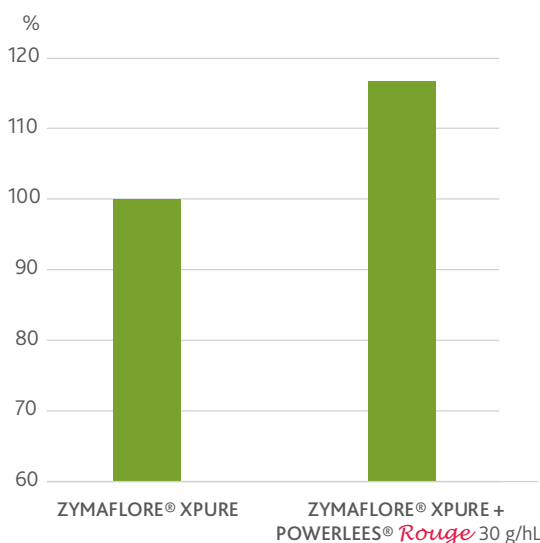
Ainsi **POWERLEES® *Rouge*** :

- Apporte des constituants issus de la cellule levurienne dès la phase fermentaire pour **affiner et assouplir les vins**.
- Facilite l'extraction de composés à haut potentiel gustatif (peptide sapide issu de la protéine Hsp12) présents dans les enveloppes cellulaires des levures inactivées, mais aussi de celles issues des levures lors de leur autolyse.
- Contribue à la stabilisation des vins par la diffusion de fractions de mannoprotéines d'origine levuriennes.
- Facilite les étapes de filtration.

Particulièrement adapté au traitement des vins à rotation rapide.

RÉSULTATS SCIENTIFIQUES

L'utilisation de **POWERLEES® *Rouge*** permet, dès la fin de la FA, de libérer efficacement une fraction plus importante du peptide sapide issu d'Hsp12.



*Fermentation en milieu synthétique à 25°C,
Inoculation avec ZYMAFLORE® XPURE à
20 g/hL. Dosage de Hsp12 par méthode HPLC, C18.
Ajout des préparations en début de FA.*



LAFFORT

L'œnologie par nature

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Aspect poudre

Couleur beige clair

ANALYSES CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

Humidité < 10%

Plomb < 2,5 ppm

Cadmium < 1 ppm

Mercure < 1 ppm

Arsenic < 3 ppm

E.coli /25g..... abs.

Salmonelles /25g abs.

Staphylocoques /g..... abs.

Coliformes <10² UFC/g

Bactéries lactiques <10³ UFC/g

Bactéries acétiques <10³ UFC/g

Mycotoxines..... nd.

β-glucanase (B-1,3) (Normalisé maltodextrine).... 100 U/g

PROTOCOLE D'UTILISATION

APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

- Vinification des vins rouges : **POWERLEES® Rouge** peut être ajouté dès l'encuvage des raisins, sur moût lors d'un remontage d'homogénéisation ou dans le jus en fermentation sous marc.
- Au cours de l'élevage : **POWERLEES® Rouge** permet de recréer une biomasse sélectionnée et non fermentaire dont les composés extraits, à haut potentiel gustatif et stabilisants, permettront un affinage respectueux de la qualité des vins.

DOSE D'EMPLOI

- Entre 15 et 40 g/hL selon l'effet désiré.

MISE EN ŒUVRE

Il est conseillé de solubiliser **POWERLEES® Rouge** 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 1 kg - Carton de 10 kg.

Sac de 5 kg - Carton de 10 kg.