



ÆNOLEES® MP

Estratto parietale di lievito (mannoproteine) ricco in peptidi sapidi (brevetto EP 1850682) ed in polisaccaridi.

Atta all'elaborazione di prodotti destinati al consumo umano diretto. Per uso enologico.

Conforme al regolamento CE n°606/2009

PRODOTTO DERIVATO DA LIEVITO

SPECIFICITA'

ÆNOLEES® MP è frutto delle comprensioni dei fenomeni naturali associati all'affinamento dei vini sulle fecce fini, e delle conoscenze acquisite riguardo all'effetto di alcune classi di polisaccaridi sulla loro tessitura organolettica. La composizione esclusiva di ÆNOLEES® MP consente di agire sulle sensazioni gustative dei vini, quali la dolcezza, la rotondità e la lunghezza al palato, consentendo al tecnico di equilibrarle in maniera ottimale con le sensazioni acide ed amare.

APPLICAZIONI ENOLOGICHE

- Nel corso dell'affinamento dei vini (in presenza o meno delle fecce fini).
- Nella preparazione dei vini all'imbottigliamento.
- Può contribuire alla loro stabilità nei confronti della precipitazione dei sali di bitartrato di potassio.

RISULTATI SPERIMENTALI

La ricchezza in peptidi sapidi di ÆNOLEES® MP è controllata - per ciascun lotto di produzione - a mezzo HPLC (fig. 1). Questo specifico controllo di qualità permette di garantire costantemente l'efficacia del prodotto.

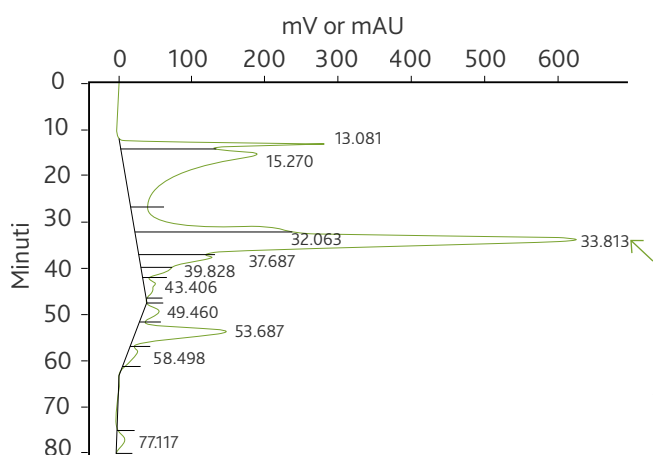


Figura 1: Analisi su ÆNOLEES® MP mediante HPLC ad esclusione molecolare su colonna LH20.

Frazione peptidica
sapida

CARATTERISTICHE FISICHE

Aspetto polvere
Colore beige

Solubilità totale in acqua

ANALISI TIPO

Umidità 2 a 6%
Ceneri 5 -8 %
Nitrógeno total [4-7] g/Kg
Polisaccaridi [350-600]g/Kg
Piombo < 5 ppm
Cadmio < 0,5 ppm
Mercurio < 0,15 ppm
Arsenico < 1 ppm

Microrganismi vivi < 10⁴ UFC/g
Staphylococcus aureus absence/g
Coliformi < 10 UFC/g
Salmonelle absence/25g
E.coli absence/25g
Batteri Lattici < 10⁴ UFC/g
Lieviti < 10² UFC/g
Muffe < 50 UFC/g

PROTOCOLLO DI UTILIZZAZIONE

CONDIZIONI ENOLOGICHE

- **CENOLEES® MP** è un prodotto solubile al 100%. La sua azione è immediata.
- **CENOLEES® MP** può essere utilizzato nel corso dell'affinamento dei vini.
- Dopo l'aggiunta è possibile la comparsa di una lieve velatura; è pertanto consigliabile aggiungere il prodotto ai vini PRIMA della pre-filtrazione di imbottigliamento.

DOSI D'IMPIEGO

- Tra 10 e 30 g/hL, a seconda dell'effetto desiderato.

MODALITA' D'USO

Si suggerisce di sciogliere **CENOLEES® MP** in ragione di 5 - 10 volte il suo peso in acqua o vino. Incorporare alla massa, indi omogeneizzare bene mediante rimontaggio al riparo dall'aria.

CONSERVAZIONE

- Conservare nell'imballaggio originale integro, in un locale pulito, fresco, asciutto e privo di odori.
- Data Limite di Utilizzazione Ottimale: 2 anni.
- Dopo l'apertura della confezione utilizzare velocemente il prodotto.

CONDIZIONAMENTO

Sacchetto da 1 kg - Cartone da 10 kg

