



OENOLEES® MP

Estratto parietale di lievito (mannoproteine) ricco in peptidi sapidi (brevetto EP 1850682) ed in polisaccaridi.
Atto all'elaborazione di prodotti destinati al consumo umano diretto, nel quadro di un uso enologico regolamentato.
Conforme al Reg. (UE) 2019/934.

PRODOTTO DA LIEVITO

SPECIFICITÀ

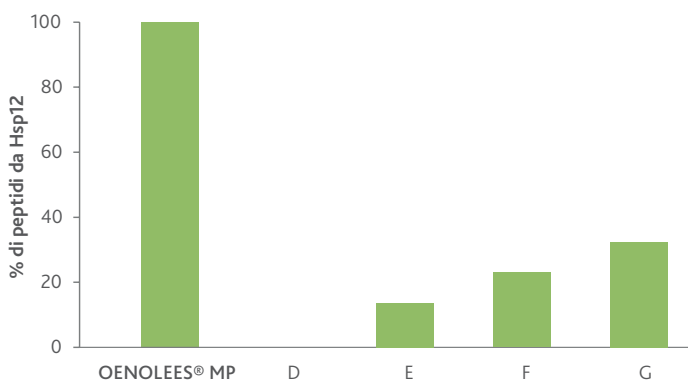
OENOLEES® MP è frutto delle comprensioni dei fenomeni naturali associati all'affinamento dei vini sulle fecce fini, e delle conoscenze acquisite riguardo all'effetto di alcune classi di polisaccaridi sulla loro tessitura organolettica. La composizione esclusiva di OENOLEES® MP consente di agire sulle 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.

PROPRIETÀ 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 OENOLEES® MP è controllata - per ciascun lotto di produzione - a mezzo HPLC (figura 1). Questo specifico controllo di qualità permette di garantire costantemente l'efficacia del prodotto.



Comparazione dei tenori in Hsp12 (proteina di membrana all'origine dello specifico peptide al quale sono ascritte sensazioni di sucrosità nel vino) in diversi prodotti equivalenti per applicazione, standardizzati ponendo a 100% il prodotto a maggior concentrazione.

CARATTERISTICHE FISICHE

Aspetto polvere Solubilità totale in acqua
Colore camoscio



LAFFORT
l'œnologie par nature

ANALISI CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE

Umidità (%)	8	Coliformi (UFC/g)	< 10
Ceneri (%)	8	<i>E.coli</i> (/25 g)	abs.
Azoto totale (g/kg)	[4 - 7]	<i>Staphylococcus</i> (/g)	abs.
Polisaccaridi (g/kg)	[350 - 600]	<i>Salmonella</i> (/25 g)	abs.
Lieviti (UFC/g)	< 10 ²	Piombo (ppm)	< 5
Muffe (UFC/g)	< 50	Arsenico (ppm)	< 1
Batteri Lattici (UFC/g)	< 10 ⁴	Mercurio (ppm)	< 0,15
Microrganismi vitali (UFC/g)	< 10 ⁴	Cadmio (ppm)	< 0,5

PROTOCOLLO DI UTILIZZO

CONDIZIONI ENOLOGICHE

- **OENOLEES® MP** è un prodotto solubile al 100%. La sua azione è immediata.
- **OENOLEES® 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.

APPLICAZIONE

Si suggerisce di sciogliere **OENOLEES® 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.

INDICAZIONI DI CONSERVAZIONE

- Conservare, preferibilmente a temperatura moderata, nella confezione originale integra, non a diretto contatto con il suolo, in locali asciutti e privi di odori.
- DLUO (Data Limite di Utilizzazione Ottimale): 2 anni.
- Non utilizzare se la confezione non è integra.

DOSI D'IMPIEGO

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

CONFEZIONAMENTO

Sacchetto da 1 kg - Cartone da 10 kg.

