



POWERLEES®

(Ex POWERLEES® *Rouge*)

Innovativo formulato a base lieviti inattivati e β -glucanasi, specificamente concepito per accelerare il processo di affinamento e stabilizzazione della componente polifenolica dei vini rossi già a partire dalle prime fasi del processo di vinificazione.

Atto all'elaborazione di prodotti destinati al consumo umano diretto, nel quadro di un uso enologico regolamentato. Conforme al Reg. (UE) 2019/934.

SPECIFICITÀ E PROPRIETÀ ENOLOGICHE

Grazie alla sua composizione specifica, POWERLEES® offre:

- Lieviti inattivati particolarmente ricchi di composti benefici come le mannoproteine (effetto ammorbidente e stabilizzante) e la proteina di membrana Hsp12 (all'origine dello specifico peptide a sapore dolce).
- Una $\beta(1-3,1-6)$ -glucanasi che accelera l'estrazione di queste componenti consentendone la precoce diffusione nel vino.

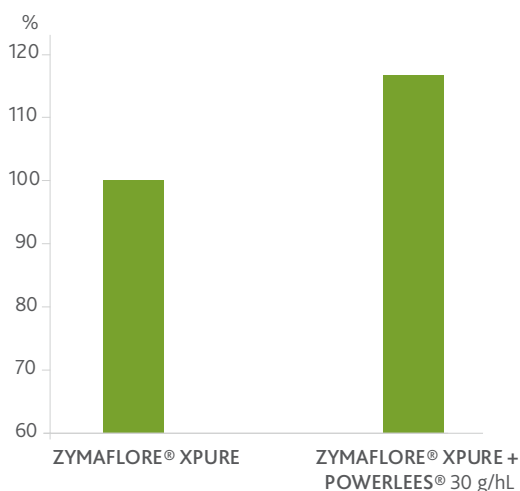
Inoltre POWERLEES®:

- Apporta elementi nobili derivanti dalla cellula di lievito già dalla fase di fermentazione, arricchendo e migliorando i vini.
- Facilita l'estrazione di composti ad elevato potenziale gustativo (peptidi sapidi derivati dalla proteina Hsp12) presente sulle pareti cellulari dei lieviti inattivati e dei lieviti derivanti dalla fermentazione durante la loro autolisi.
- Contribuisce alla stabilizzazione generale dei vini sia grazie all'adsorbimento delle frazioni a maggiore instabilità che all'apporto di molecole ad effetto stabilizzante originate dai lieviti.
- Facilita le successive fasi di illimpidimento e coadiuva la filtrazione.

Particolarmente adatto ai vini a rotazione rapida.

RISULTATI SPERIMENTALI

L'impiego di POWERLEES® permette, già a fine fermentazione, di avere una frazione più importante di Hsp 12.



Fermentazione in mezzo sintetico a 25°C. Inoculo con ZYMAFLORE® XPURE a 20 g/hL. Dosaggio di Hsp12 a fine FA (HPLC, C18). Aggiunta dei preparati all'inizio della FA.



LAFFORT

l'œnologie par nature

CARATTERISTICHE FISICHE

Aspetto polvere Colorecamoscio chiaro

ANALISI CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE

Umidità (%)	< 10	<i>Salmonella</i> (/25 g)	abs.
β -glucanasi (β -1,3) (Maltodestrina normalizzata) (U/g)	100	Micotossine	abs.
Batteri lattici (UFC/g)	<10 ³	Piombo (ppm)	< 3
Batteri acetici (UFC/g)	<10 ³	Arsenico (ppm)	< 3
Coliformi (UFC/g)	<10 ²	Mercurio (ppm)	< 1
<i>E. coli</i> (/25 g)	abs.	Cadmio (ppm)	< 1
<i>Staphylococcus</i> (/g)	abs.		

PROTOCOLLO DI UTILIZZO

CONDIZIONI ENOLOGICHE

- Vinificazione in rosso: **POWERLEES®** può essere utilizzato fin dal riempimento della vasca oppure aggiunto alla massa in fermentazione durante un rimontaggio di omogeneizzazione, od in macerazione postfermentativa o dopo la svinatura tra la FA e la FML.
- Nel corso dell'affinamento (vini rossi, bianchi e rosati): l'apporto di **POWERLEES®** consente di ricreare una biomassa selezionata e non fermentante i cui composti estratti, ad alto potenziale gustativo e stabilizzante, permetteranno un affinamento armonico e rispettoso della qualità dei vini.

APPLICAZIONE

È consigliabile disperdere preventivamente **POWERLEES®** in acqua, in ragione di 5 – 10 volte il suo peso. Dopo l'incorporazione alla massa omogeneizzare accuratamente mediante rimontaggio (vasche) o bâtonnage (barriques).

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): 3 anni.
- Non utilizzare se la confezione non è integra.

DOSI D'IMPIEGO

- Da 15 a 40 g/hL, a seconda dell'effetto desiderato.

CONFEZIONAMENTO

Sacchetto da 1 kg - Cartone da 10 kg.

