PRODOTTO DA LIEVITO

POWERLEES® LIFE

Formulato specifico a base di derivati di lievito naturalmente ricchi in composti riduttori – fra i quali il glutatione – per la conservazione e l'esaltazione della freschezza dei vini nel corso dell'affinamento.

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 PROPRIETA' ENOLOGICHE

POWERLEES® LIFE è una formulazione al 100% a base di lieviti inattivati ricca in composti riduttori. Uno specifico progetto di ricerca e sviluppo dedicato allo studio delle alternative all'SO_2 per la protezione dei vini nel corso dell'affinamento ha consentito la validazione di una formulazione mirata alla protezione dei vini nei confronti dei fenomeni di ossidazione precoce.

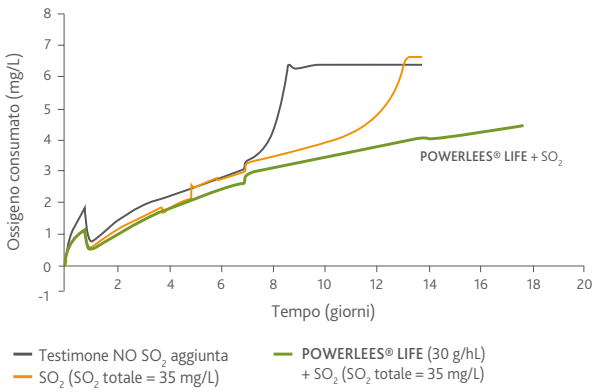
Grazie alla sua esclusiva composizione, **POWERLEES® LIFE**:

- Protegge dall'ossidazione i vini nel corso dell'affinamento, in presenza o meno di solfiti aggiunti.
- Rallenta il consumo dell'ossigeno.
- Raffresca il potenziale aromatico dei vini già ossidati.
- Rallenta la comparsa delle note di ossidazione.

Per la sua efficace azione antiossidante **POWERLEES® LIFE** diviene un fattore integrante del potenziale di serbevolezza dei vini, e ne migliora sensibilmente la longevità.

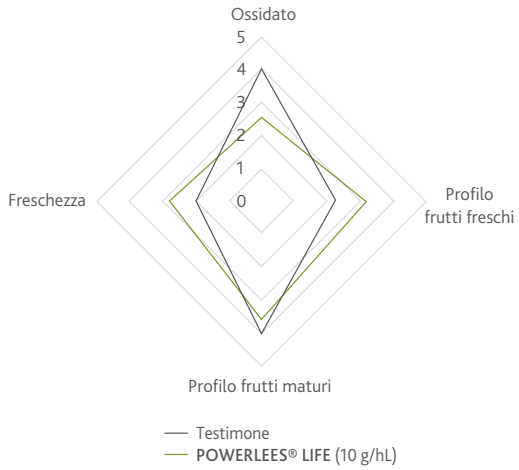
RISULTATI SPERIMENTALI

- Cinetica di consumo dell'ossigeno in un vino bianco senza solfiti aggiunti esposto ad un apporto di O_2 pari ad 8 mg/L.



***POWERLEES® LIFE** rallenta il consumo dell'ossigeno nel vino e agisce in sinergia con la SO_2 nel caso di un uso combinato con la stessa.*

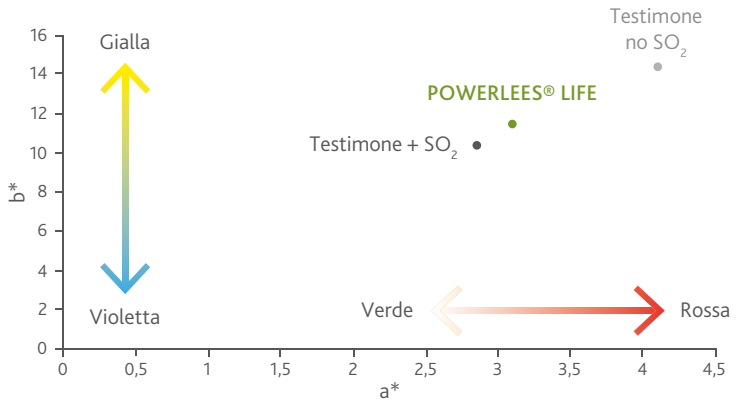
- Profilo sensoriale di un vino da Cabernet Sauvignon trattato o meno con **POWERLEES® LIFE** a 10 g/hL, dopo 1 anno d'affinamento.



***POWERLEES® LIFE** contribuisce nettamente al contenimento del carattere ossidato del vino, apportando freschezza ed un più intenso profilo caratterizzato da note di frutta fresca.*

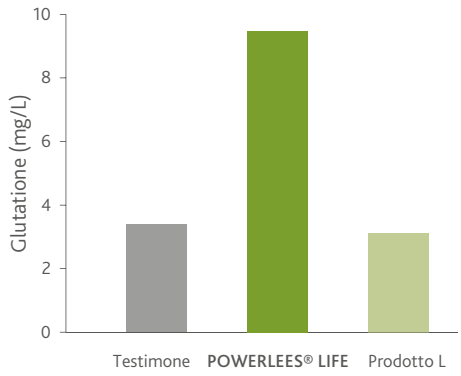
LAFFORT
l'œnologie par nature

- Evoluzione dei caratteri cromatici di un vino bianco dopo saturazione con 8 mg/L di O_2. Misurazioni effettuate successivamente al consumo di O_2 nelle 3 modalità allo studio: * Testimone solfitato a 35 mg/L di SO_2; * Testimone non solfitato; * Trattato con Powerlees Life a 30 g/hL; più campione di riferimento non sottoposto a saturazione con O_2, né ad alcun altro trattamento.



*Il testimone NO SO_2 risulta in modo significativo, dal punto di vista cromatico, più spostato sul giallo carico ed il rosso scuro rispetto sia al testimone solfitato che alla prova con **POWERLEES® LIFE**, che rimangono maggiormente simili, come colorazione, al riferimento non trattato e non saturato con O_2. (Riferimenti CIELab).*

- Concentrazioni di GSH dosate nelle differenti modalità : testimone, vino trattato con **POWERLEES® LIFE** o "prodotto L" (formulazione analoga) a 30 g/hL.



Determinazioni effettuate dopo consumo di 4 mg/L d'O_2 preventivamente disciolto nel vino.
***POWERLEES® LIFE** libera glutatione nel vino, e protegge il glutatione inizialmente presente.*

CARATTERISTICHE FISICHE

Aspetto	polvere
Colore	camoscio chiaro

ANALISI CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE

Umidità (%)	< 7	*E. coli* (/25 g)	abs.
Insolubili (%)	> 60	*Salmonella* (/25 g)	abs.
Lieviti vitali (UFC/g)	$< 10^2$	Piombo (ppm)	< 2
Muffe (UFC/g)	$< 10^3$	Arsenico (ppm)	< 3
Batteri lattici (UFC/g)	$< 10^3$	Mercurio (ppm)	< 1
Batteri acetici (UFC/g)	$< 10^3$	Cadmio (ppm)	< 1
Coliformi (UFC/g)	$< 10^2$		

LAFFORT
l'œnologie par nature

PROTOCOLLO DI UTILIZZO

CONDIZIONI ENOLOGICHE

- **POWERLEES® LIFE** si utilizza sui vini, a fermentazioni avvenute. Può venire aggiunto, in una o più riprese, nel corso di tutto l'affinamento.
- **POWERLEES® LIFE** può essere anche applicato in occasione di un travaso, in modo da proteggere il vino dai rischi di ossidazione legati a questa operazione.
- **POWERLEES® LIFE** rappresenta una opzione complementare alla SO_2 nel quadro di una strategia globale di diminuzione delle dosi di solfiti utilizzate.

DOSI D'IMPIEGO

- 10 - 40 g/hL.
  * 10 - 30 g/hL sui vini rossi.
  * 10 - 40 g/hL sui vini bianchi e rosati.

APPLICAZIONE

Disperdere **POWERLEES® LIFE** in acqua o vino, in ragione di 5 – 10 volte il peso, prima di incorporarlo alla massa. Omogeneizzarla poi accuratamente senza arieggiare in modo da assicurare la protezione desiderata.

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.

CONFEZIONAMENTO

Sacchetto da 1 kg - Cartone da 10 kg.

Sacchetto da 5 kg - Cartone da 10 kg.

LAFFORT
l'œnologie par nature

CS 61 611 – 33072 BORDEAUX CEDEX – Tél. : +33 (0)5 56 86 53 04 - www.laffort.com

BN - NB - 03.05.21 - Le informazioni qui riportate sono conformi allo stato attuale delle nostre conoscenze; vengono tuttavia fornite senza alcun impegno o garanzia in quanto le condizioni di utilizzo del prodotto sono al di fuori del nostro controllo, ed esse non esimono l'utilizzatore dal rispetto della legislazione e delle norme di sicurezza vigenti.