OENOLEES®

Препарат из дрожжевых клеточных оболочек и инактивированных дрожжей (Патент EP 1850682) для удаления определенных полифенолов, придающих вину горечь и терпкость.

Разрешен для применения в производстве пищевых продуктов, в рамках регламентированного использования в виноделии. Соответствует Регламенту (ЕС) 2019/934.

ОПИСАНИЕ

OENOLEES®, разработанный в результате исследований **LAFFORT®** свойств дрожжевого осадка и его влияния при оклейке вин, способствует улучшению вкусовых качеств вина за счет:

- снижения агрессивных нот: клеточные оболочки, содержащиеся в **OENOLEES®**, способствуют устранению определенных полифенолов, придающих вину горечь и терпкость.
- увеличения полноты вкуса и ощущения сладости: **OENOLEES®** богат особой пептидной фракцией (Патент EP 1850682; Муан B. et al., Симпозиум энологии Бордо 2007), естественно высвобождаемой дрожжами в процессе автолиза (выдержка на дрожжах) и обладающей крайне низким порогом восприятия (16 мг/л в отличие от 3 г/л для сахарозы).

ПРИМЕНЕНИЕ В ВИНОДЕЛИИ

- Во время алкогольного брожения для красных, розовых и белых вин.
- В процессе выдержки (на дрожжевом осадке или без) для красных, розовых и белых вин.
- Для окончательной коррекции органолептического профиля: **OENOLEES®** может быть использован с учетом времени действия от 4 до 6 недель.
- В природный состав инактивированных дрожжей входят аминокислоты, обеспечивающие питание активных дрожжей но, тем не менее, не позволяющие обойтись без коррекции содержания азота. Во время выдержки инактивированные дрожжи также помогают снизить содержание в вине охратоксина А.

НАУЧНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

- Молекулярная идентификация и целевые методы анализа (схема 1) позволяют оптимизировать производство **OENOLEES®** и контролировать концентрацию пептида.

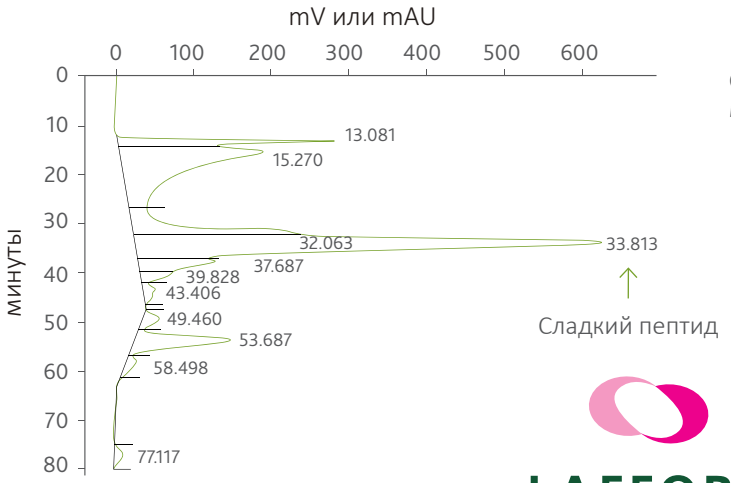

Схема 1: Анализ **OENOLEES®** с помощью HPLC при молекулярном просеивании на **LH20**.

LAFFORT
l'œnologie par nature

• О снижении горечи и/или терпкости свидетельствует флокуляция танинов при добавлении **OENOLEES®**.

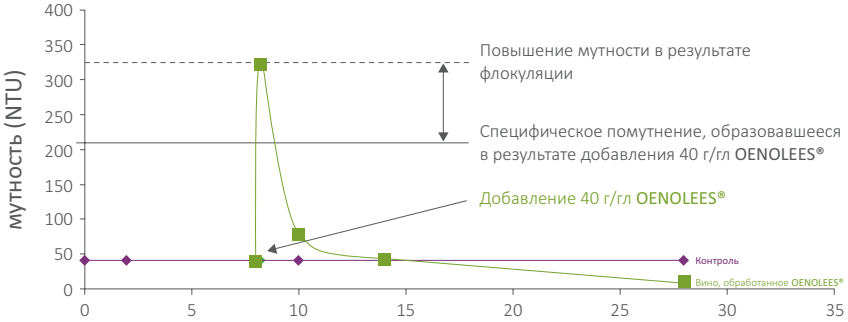

Иллюстрация избирательного устранения полифенолов (красное вино, Каберне Совиньон, ценовой сегмент «Супер Премиум»).

ФИЗИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Форма ..... порошок

Цвет ..... светло-бежевый

ХИМИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ

Влажность (%) ..... < 7

Зольность (г/100 г) ..... 5 - 10

Азот (г/100 г) ..... 5,5 - 7,5

Белки (Nx6,25) (г/100 г) ..... 35 - 45

Жиры (г/100 г) ..... 6 - 9

Углеводы (г/100 г) 37- 48

(в том числе содержащиеся в клеточных оболочках).

Свинец (ppm) ..... < 2

Мышьяк (ppm) ..... < 3

Ртуть (ppm) ..... < 1

Кадмий (ppm) ..... < 1

ПРОТОКОЛ ПРИМЕНЕНИЯ

ДОЗИРОВКА

• От 20 до 40 г/гл в зависимости от желаемого эффекта.

• Согласно нормам ЕС, максимально допустимая доза: 160 г/гл.

ПРИМЕНЕНИЕ

Рекомендуется растворить **OENOLEES®** в 5- 10 кратном объеме воды. После внесения гомогенизируйте в емкостях с помощью ремонтажа или с помощью батонажа, если вино находится в бочках.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ХРАНЕНИЮ

• Хранить в оригинальной закрытой упаковке в сухом месте без посторонних запахов, при умеренной температуре.

• Срок хранения: 3 года.

• Использовать сразу после вскрытия упаковки.

УПАКОВКА

Пакет 1 кг – Коробка 10 кг (1 x 10 кг).

Пакет 5 кг – Коробка 10 кг (2 x 5 кг).

LAFFORT

l'œnologie par nature

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

BN - MB - 07.04.2023 - Предоставленная нами информация соответствует текущим располагаемым нами сведениям и дается без каких-либо обязательств или гарантий с учетом того, что условия применения не могут быть нами прокontролированы. Она не освобождает пользователя от соблюдения действующего законодательства и инструкций по безопасности.