



# OENOLEES® MP

Экстракт клеточных стенок дрожжей (маннопротеины), с высоким содержанием сладкого пептида (патент EP 1850682) и растительных полисахаридов (гуммиарабик).

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

## ОПИСАНИЕ

OENOLEES® MP является результатом изучения и детального понимания природных явлений, связанных с выдержкой на дрожжевом осадке и с коллоидной активностью определенных полисахаридов в вине. Уникальный состав OENOLEES® MP способствует повышению ощущения сладости в винах (красных и белых) и позволяет виноделу деликатно балансировать кислотность и терпкость.

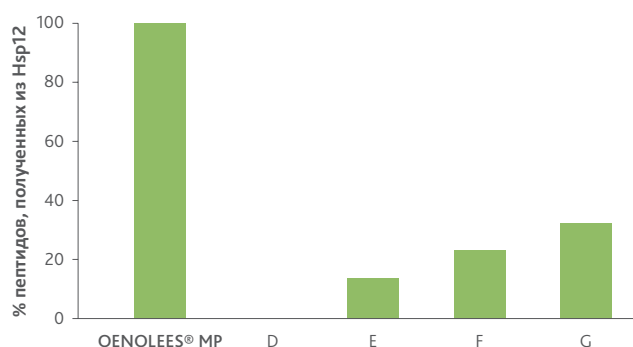
## ПРИМЕНЕНИЕ В ВИНОДЕЛИИ

- Во время выдержки вина (на дрожжевом осадке или без).
- Во время подготовки вина к розливу.
- Способствует кристаллической стабилизации.

## НАУЧНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Содержание сладкого пептида было проконтролировано с помощью HPLC в каждой партии OENOLEES® MP. Этот точный контроль качества позволяет гарантировать эффективность продукта.

Сравнение содержания Hsp12 (мембранного белка – источника пептида, придающего вину ощущение сладости) в различных продуктах эквивалентного назначения. Результат представлен в соотношении к наиболее концентрированному продукту (100%).



## ФИЗИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Форма ..... порошок      Растворимость ..... полностью растворяется в воде  
Цвет ..... светло-бежевый



**LAFFORT**

*l'œnologie par nature*

## ХИМИЧЕСКИЙ И МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ

Влажность (%) ..... < 8	Колиформные бактерии (КОЕ/г) ..... < 10
Зольность (%) ..... < 8	Кишечная палочка (/25 г) ..... отсутствует
Общий азот (г/кг) ..... < 50	Стафилококк (/г) ..... отсутствует
Полисахариды (г/кг) ..... [350 - 600]	Сальмонелла (/25 г) ..... отсутствует
Дрожжи (КОЕ/г) ..... < 10 <sup>2</sup>	Свинец (ppm) ..... < 5
Плесневые грибы (КОЕ/г) ..... < 50	Мышьяк (ppm) ..... < 1
Молочнокислые бактерии (КОЕ/г) ..... < 10 <sup>4</sup>	Ртуть (ppm) ..... < 0,15
Жизнеспособные микроорганизмы (КОЕ/г) ..... < 10 <sup>4</sup>	Кадмий (ppm) ..... < 0,5

## ПРОТОКОЛ ПРИМЕНЕНИЯ

### ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

- **OENOLEES® MP** - 100% растворимый продукт мгновенного действия.
- **OENOLEES® MP** может использоваться во время выдержки вин.
- Необходимо тщательный контроль условий фильтрации: несмотря на то, что **OENOLEES® MP** не повышает индекс засорения хорошо подготовленных вин (индекс засорения <50), в винах с более высоким индексом засорения (>50) может появиться помутнение в результате реакции с другими коллоидами вина. В этом случае рекомендуется добавлять **OENOLEES® MP** перед предварительной фильтрацией до розлива.

### ДОЗИРОВКА

- От 10 до 30 г/гл в зависимости от желаемого эффекта.

### ПРИМЕНЕНИЕ

Рекомендуется растворить **OENOLEES® MP** в 5 - 10 кратном объеме воды. После внесения гомогенизируйте с помощью ремонтажа.

### РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ХРАНЕНИЮ

- Хранить в оригинальной закрытой упаковке в сухом месте без посторонних запахов, при умеренной температуре.
- Срок хранения: 2 года.
- Использовать сразу после вскрытия упаковки.

### УПАКОВКА

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

